XUACO LÓPEZ ÁLVAREZ

LAS ABEJAS, LA MIEL Y LA CERA
EN LA
SOCIEDAD TRADICIONAL ASTURIANA

PREMIO JUAN URÍA 1991



REAL INSTITUTO DE ESTUDIOS ASTURIANOS
OVIEDO 1994

LAS ABEJAS, LA MIEL Y LA CERA
EN LA
SOCIEDAD TRADICIONAL ASTURIANA

XUACO LÓPEZ ÁLVAREZ

LAS ABEJAS, LA MIEL Y LA CERA

EN LA

SOCIEDAD TRADICIONAL ASTURIANA

PREMIO JUAN URÍA 1991



OVIEDO
REAL INSTITUTO DE ESTUDIOS ASTURIANOS
1994

Esta obra se publica con la colaboración económica de la
Caja Rural de Asturias

LÓPEZ ÁLVAREZ, Xuaco

Las abejas, la miel y la cera en la sociedad tradicional asturiana / Xuaco López Álvarez. - Oviedo : Real Instituto de Estudios Asturianos, 1994.
202 p. ; 24 cm.
Premio "Juan Uría" 1991.
Bibliogr. : p. 193-200
D.L. As. 688-1994. - ISBN 84-87212-5-5
1. Apicultura - Historia
2. Sociedad tradicional asturiana - Aspectos económicos
I. Real Instituto de Estudios Asturianos (Oviedo).
638.14(460.12)

Real Instituto de Estudios Asturianos
Plaza Porlier, 9 - 33003 Oviedo
Maqueta
Juan Carlos Villaverde Amieva
Composición
AZ Fotocomposición
ISBN: 84-87212-5-5
Depósito legal: AS-688-1994

Impreso por Astur-Graf, S. L., Granda - Siero (Asturias)

AGRADECIMIENTOS

El presente estudio no hubiera podido llevarse a cabo sin la ayuda y colaboración de muchas personas que, de manera desinteresada, nos aportaron sus saberes sobre la apicultura tradicional y facilitaron documentos y referencias bibliográficas. En primer lugar, merecen nuestro reconocimiento todos los campesinos que han contribuido a formar los cimientos de esta investigación, unas veces con su conversación espontánea y otras respondiendo a nuestras preguntas. También es obligado agradecer a muchos amigos que nos han ayudado a entrar en las casas de estos campesinos o nos han dado el nombre de apicultores experimentados, como es el caso de Begoña Fernández en los concejos de Ḷḷena y Xixón; Vicente Rodríguez Hevia en Llaviana; Joaquín Fernández en Ayer; José Naveiras Escanlar en Grandas de Salime, Allande y Pezós; Diana Romero en Llanes; Xosé Lluis García Arias y Alicia Fuenteseca en Teberga; Chuso Fernández Alvarez en Morcín, y Jesús Ramón Pérez Fuertes en Tinéu.

En cuanto a las referencias documentales y bibliográficas tengo que agradecer la ayuda de Antonio García Linares, José Antonio Ron Tejedo, Emilio Marcos Vallaure, Francisco Crabiffosse Cuesta, María José López Alvarez, Javier García-Villaba, Miguel Angel de Blas Cortina, Javier González Santos, Juan Carlos Villaverde Amieva, Mª Jesús Queipo Pérez, Adolfo García Martínez, Javier Rodríguez Muñoz, Elvira Millar Flórez y Juan Ignacio Ruiz de la Peña.

Una ayuda muy importante para nuestro trabajo fue la que nos prestó en los últimos meses Jesús Fernández Gayol, a quien planteamos periódicamente múltiples preguntas sobre la biología de las abejas y las técnicas apícolas tradicionales y modernas, que él supo responder con acierto y claridad. También tengo que reconocer en este capítulo la ayuda de Emilio Rico, Gregorio González y Alvaro Bueno.

En el aspecto técnico, los dibujos, mapas y gráficos que acompañan nuestro texto son de Luis Díaz Muñiz, Luis Díaz Rodríguez y Armando Graña García; muchas de las fotografías que publicamos son de Mara Herrero. También debemos a José Ramón Fernández Prieto su colaboración en las cuestiones informáticas. A todos ellos, nuestro agradecimiento.

A James Fernández McClintock le debemos muchos consejos y sugerencias, y a Sofía Díaz su colaboración permanente.

Por último, debo de reconocer que gracias a la insistencia de Francisco Quirós Linares, director de nuestro trabajo, tuvimos el ánimo suficiente para concluir la presente investigación.

INTRODUCCIÓN

Nuestro interés por conocer la relación entre las abejas y el hombre surgió al recorrer el concejo de Allande junto a Armando Graña y Mara Herrero, en 1979. En las múltiples conversaciones mantenidas con los vecinos de ese concejo salían a relucir con frecuencia las abejas, la captura de los enjambres, los *cortinos* (colmenares), "el oso" (enemigo irreconciliable de los apicultores), etc. Nuestra ignorancia sobre toda esta actividad convertía la mayoría de las descripciones e historias de los campesinos en una continua sorpresa. Además, el número tan elevado de colmenas y *cortinos* diseminados por los montes contrastaba con las escasas referencias bibliográficas que sobre el tema existían en los estudios de folclore e historia regional. La única excepción a este vacío era el artículo "Abeya" publicado en 1951 por Constantino Cabal en *Contribución al diccionario folklórico de Asturias,* cuyo contenido es muy general.

La información recogida en Allande fuimos ampliándola años después en otros concejos vecinos (Ibias, Cangas del Narcea, Grandas de Salime) en los que la cría de las abejas era también importante, y donde las técnicas apícolas no diferían mucho de las de Allande. No obstante, esta unidad no se repetiría en otros concejos asturianos localizados más al este (Somiedo, Miranda) en los cuales la práctica apícola no era una actividad económica relevante y sus técnicas eran más rudimentarias. Estas mismas características pudimos constatarlas en el oriente de la región (Cangues d'Onís, Onís, Amieva) y en otros concejos del centro de Asturias. Todas estas indagaciones fueron hechas al azar hasta que en 1988 decidimos realizar la tesis sobre las técnicas tradicionales empleadas en la cría de abejas, así como el aprovechamiento de la miel y la cera en la sociedad rural asturiana[1]. Lamentablemente, el presente trabajo no se incluye en ningún plan de investigación más amplio sobre las técnicas de producción en dicha sociedad, que ayudaría en gran medida a comprender mejor la actividad que nosotros estudiamos. En Asturias, al contrario que en otras regiones del norte de España, el estudio de las técnicas, aperos, oficios, etc., no despertó el interés de casi nadie y hoy, cuando están extinguidas o camino de desaparecer, no tenemos estudios sobre ellas, ni museos etnográficos en los que se conserven y expongan todos los materiales relacionadas con la vida tradicional.

En lo que atañe a nuestro tema de estudio su situación es la que acabamos de mencionar para las técnicas tradicionales. La cría de abejas con sistemas antiguos está hoy casi extinguida; por una parte, la miel y la cera ya no son sustancias tan importantes como lo fueron hasta

---

[1] Este estudio fue presentado en diciembre de 1990 como tesis en la Universidad de Oviedo. Al tribunal, formado por Ramón Valdés del Toro, José Luis García, José Mª Moro, Amalia Maceda y Felipe Fernández, tengo que agradecer sus críticas y sugerencias.

fines del siglo pasado, pues la miel fue sustituida por el azúcar, y la cera por la estearina y la parafina. Por otra parte, en los últimos años las personas mayores abandonan esta actividad y los jóvenes que se incorporan a la apicultura comienzan desde el primer momento con técnicas modernas y colmenas de cuadros móviles que son más rentables. Pero hubo además otros factores que aceleraron su decaimiento. Así, en el occidente de Asturias, donde la apicultura tradicional era una industria muy estimable, esta actividad decayó considerablemente por la política de repoblación forestal que la Administración impuso a los campesinos entre los años cincuenta y setenta del presente siglo. En esas fechas, los montes públicos de uso vecinal se poblaron intensamente con pinos *(Pinus pinaster, Pinus radiata)*, formando masas arbóreas muy cerradas que hicieron desaparecer el monte bajo formado por plantas melíferas (en especial brezos) que eran el recurso principal de la apicultura; muchos *cortinos*, o colmenares cerrados de pared, quedaron abandonados en el interior de los pinares, y la cría de abejas, así como otras prácticas ganaderas tradicionales, siguieron idéntico camino. La misma política repobladora se siguió en otras zonas de Asturias (sobre todo en la marina), pero por razones de altitud y suelo, la especie impuesta fue el eucalipto, cuyas consecuencias ecológicas son tan negativas como las del pino (empobrece el suelo y favorece la sequedad), pero desde un punto de vista apícola no es tan perjudicial pues da unas flores que las abejas aprovechan con avidez[2].

Las abejas son el único insecto que explota el campesino asturiano, que pertenece a su casa y que son tratadas como un "ganado" más. La relación del hombre con las abejas no es igual que la que existe con otros animales domésticos. En primer lugar, la abeja es un insecto semisalvaje al que no se puede reñir, ni mostrar cariño, y cuya picadura produce unos dolores muy fuertes, que incluso puede provocar la muerte de algunas personas; no es tampoco un animal que pueda espantarse fácilmente, ni tan siquiera liquidar cuando ataca con furia. Todas estas circunstancias sirvieron para formar la idea de que para tener éxito con las abejas "había que entenderlas" y no servía cualquiera, y así surgió la figura del *abeyeiro* o especialista en el manejo de este "ganado".

Pero la relación entre las abejas y los hombres va más allá de las técnicas de manipulación. La organización social de este insecto, su naturaleza, su vida oculta en el interior de la colmena han favorecido la especulación de los campesinos, y sobre todo la formación de unas creencias y suposiciones, a veces alejadas de la realidad, que han forjado una visión muy determinada de las abejas, como unos animales laboriosos, castos, limpios, etc. Todo ello sirvió para que las abejas tuvieran una carga simbólica muy rica, que los hombres vienen transmitiéndose desde hace siglos, y que ha servido a menudo para comparar su vida social con la sociedad humana.

En cuanto a la miel y la cera, que son los dos productos básicos de las abejas, también podemos decir algo parecido. La primera fue hasta fecha relativamente reciente el único edulcorante que consumieron los campesinos y, en general, casi toda la humanidad, y era muy apreciada tanto por su sabor dulce y azucarado, como por las cualidades medicinales que se le atribuyen. Esa circunstancia motivó que la miel se convirtiera en muchas culturas en la representación tópica de lo dulce y agradable. Lévi-Strauss escribe al comienzo de *Mitológicas II*, que las metáforas inspiradas por la miel se cuentan entre las más antiguas de nuestra civilización, mientras que las inspiradas por el uso del tabaco son recientes y fáciles de fechar. En

[2] Sobre las repoblaciones forestales con pino y eucalipto, su extensión y consecuencias, véase G. MORALES MATOS, "El paisaje vegetal asturiano", en *Geografía de Asturias*, tomo 4, pp. 52-71.

todos los casos esas metáforas o figuras de la miel aluden a dicha representación: "ser cosa de mieles" (ser cosa muy gustosa, suave, dulce y deleitable); "miel sobre hojuelas" (locución que se usa para expresar que una cosa viene o recae muy bien sobre otra, o le añade nuevo realce), etc.[3]. En Asturias se emplea la palabra *meleiro* (melero) para referirse a la "persona que vende miel, y también la de carácter afable, meliflua, que seduce con su conversación"[4]. Asimismo, el término miel se usa para referirse a las personas de carácter blando y bondadoso, calificándolas de "meixamiel", o aplicándoles el dicho: "Faiste de miel y cómente les mosques".

En cuanto a la cera, aunque su uso también ha sido importante en la historia, empleada para la metalurgia, la medicina, el alumbrado, etc., no será hasta la llegada del cristianismo cuando adquiera una importancia grande. Columela escribe en el siglo I que "el fruto de la cera, aunque de poco valor, no ha de pasarse en silencio, siendo su uso necesario para muchas cosas". No obstante, a partir de los primeros tiempos de la Iglesia, la cera adquiere un papel fundamental en el cristianismo, basado en la creencia de que las abejas eran vírgenes y en consecuencia la cera producida por ellas era la sustancia más perfecta para alumbrar a la divinidad. La cera se convirtió en poco tiempo en una materia imprescindible en todos los ritos, especialmente en los relacionados con la liturgia, la muerte y la protección de las personas. Esta situación aumentó considerablemente el consumo de cera y su valor en el mercado.

En Asturias, la apicultura es una actividad que se enmarca dentro de las actividades de la casa o casería, que es la unidad de producción y consumo en que se desarrolla la economía campesina. El principal objetivo de la casería era la subsistencia, es decir, en ella no se producía para el mercado, sino para satisfacer las necesidades de los miembros de la familia que integraban la casa. Esto obligaba a contar con una familia numerosa, en muchos casos de tipo troncal, que tenía que trabajar duramente en distintas labores para poder producir todo lo necesario. Las actividades principales eran la cría de ganados (vacas, ovejas, cabras, cerdos) y el cultivo de las tierras (cereales, huerta), pero junto a estas tenían que realizarse otras faenas complementarias para poder mantener la autosuficiencia y sobrevivir; así, era necesario confeccionar la ropa (preparar el lino y la lana, hila), fabricar la sidra o el vino, amasar el pan, matar los animales y preparar su carne, etc. Entre estas actividades complementarias se encontraba la cría de abejas, con la que la casa obtenía miel y cera.

Ahora bien, ni en toda Asturias el cultivo de las abejas se desarrollaba a un mismo nivel, ni tampoco todos los campesinos tenían en sus casas colmenas por las razones mencionadas con respecto a las difíciles relaciones entre las abejas y los hombres. El primer capítulo del presente trabajo está dedicado a demostrar la existencia en nuestra región de dos zonas apícolas claramente diferentes: una, localizada al oeste del río Narcea, en especial en los concejos interiores, en donde la apicultura era una actividad económica relevante, y otra, que incluye el resto de la provincia, en la que constituía una tarea muy secundaria. La escasa producción de miel en esta última área se solventó, por una parte, con la recolección de colmenas silvestres, y por otra, con la compra de miel a los meleros de La Alcarria.

La intención de nuestro trabajo es, sobre todo, hacer un estudio descriptivo de las técnicas de producción apícolas, investigando las causas y razones que dan cuenta de la lógica de su funcionamiento, así como investigar las téc-

[3] Véase *Diccionario de la lengua castellana por la Real Academia Española* (Madrid: 5ª ed., 1817), p. 573.

[4] "En ambos sentidos se usa de Valdés al Eo, y en gallego y portugués", B. ACEVEDO HUELVES y M. FERNANDEZ FERNANDEZ, *Vocabulario del bable de occidente*, p. 148.

nicas de preparación de la miel y la cera, y su distribución y consumo en la sociedad tradicional asturiana. Ahora bien, como se sabe, la cultura, en un sentido etnográfico amplio, es un sistema organizado, integrado por tres subsistemas o niveles: tecno-económico, sociológico e ideológico, que, aunque el papel principal corresponda al primero, se hallan relacionados entre sí; cada uno de ellos reacciona sobre los otros y es a su vez afectado por ellos. Así pues, no podemos estudiar el papel de las abejas, la miel y la cera en dicha sociedad sin traspasar el nivel tecnológico, para de ese modo comprender muchas cosas relacionadas con ellas como, por ejemplo, las razones del valor de la cera, la afición de los *abeyeiros* por las abejas, el papel de la miel como regalo, etc.

Para nuestra investigación hemos utilizado tanto información obtenida en el trabajo de campo basado en la encuesta directa y la observación, como en las fuentes escritas. Las características de las sociedades campesinas europeas, que están en la historia y tienen una historia, obligan a acudir a la documentación histórica para completar y confrontar los datos etnográficos. Dicha documentación ofrece a menudo la prueba y el testimonio que el trabajo de campo no puede dar, porque se ha perdido su recuerdo, y explica muchas cosas que de otra manera quedarían oscuras. Por ejemplo, en el caso concreto de los *cortinos* o colmenares construidos en el monte que aparecen en el occidente de Asturias, nuestros conocimientos sobre ellos serían muy parciales si no contáramos con fuentes escritas, porque hoy la gran mayoría están arruinados entre la maleza y nadie sabe darnos detalles sobre su construcción, propiedad en los montes comunes o particulares, etc.

Del mismo modo que la documentación aclara aspectos de la apicultura asturiana, los múltiples tratados apícolas escritos por autores españoles desde el siglo XVI, así como los capítulos dedicados a las abejas en las obras de los agrónomos y naturalistas de la Antigüedad clásica, son una fuente imprescindible para conocer el uso de prácticas que hace poco más de un siglo eran recomendadas en cualquier tratado y que hoy sólo se conservan en la apicultura tradicional. La lectura de estos tratados también aclara la existencia de ciertas operaciones y costumbres tradicionales, sus razones, antigüedad y extensión. En el último capítulo de nuestro trabajo hemos hecho una breve historia de los conocimientos apícolas en España, con la intencion de poder enmarcar a los autores asturianos (Pumarada, Sampil, Flórez) que de una u otra manera intentaron transformar o cambiar la apicultura tradicional. Algunos de los tratados consultados son verdaderas descripciones etnográficas, porque no consisten, como sucede con otros, en meras traslaciones de los textos clásicos o extranjeros (mayoritariamente franceses), sino que describen las colmenas y las técnicas empleadas en algunas de las regiones españolas más destacadas en la cría de abejas.

La existencia de estos tratados apícolas antiguos suple en parte el desinterés que por la apicultura tradicional han demostrado los etnógrafos españoles, pues son pocas las regiones que tienen estudios específicos sobre esta materia. Esta carencia limita en gran medida la posibilidad de establecer leyes generales, ya que no contamos con una visión completa, ni podemos realizar un estudio comparativo en profundidad. El cultivo de las abejas ha sido estudiado en el Pallar Sobirá (Pirineo de Lérida) por Violant i Simorra; en Aragón, por Chevet, Pedrocchi Renault, y Lombarte Arrufat y Quintana i Font; en el País Vasco y Navarra, por Barandiarán y Giese; en Galicia, por Lorenzo Fernández; en Guadalajara, por Castellote Herrero; en el País Valenciano, por Gregori, y en Huelva, por Limón Delgado[5]. También los dialectólo-

[5] Véase la Bibliografía.

gos ofrecen datos de valor etnográfico, como Alvar en el atlas lingüístico de Andalucía y Baraja Salas en un estudio sobre el vocabulario apícola de Villanueva del Fresno (Badajoz). No obstante, estos trabajos, como ya dijimos, son insuficientes para realizar un estudio comparativo serio, pues, por un lado, muchos de ellos son muy parciales y no describen las practicas apícolas de toda la región, y por otro, todavía faltan estudios y datos de muchas regiones, algunas muy importantes para nuestro estudio sobre Asturias.

No sucede lo mismo en otros países europeos en donde no sólo existen muchos estudios locales sobre este tema, sino que también se han publicado síntesis muy valiosas. Merecen destacarse los libros de Eva Crane, *The archaeology of beekeeping*, dedicado sobre todo a la apicultura europea y en especial a la practicada en Irlanda y Gran Bretaña; Philippe Marchenay, *L'homme et l'abeille*, centrado sobre manera en la apicultura francesa, y el catálogo de la exposición *L'abeille, l'homme, le miel et la cire*, celebrada en París y organizada por el Museo Nacional de Artes y Tradiciones Populares, entre los meses de octubre de 1981 y abril de 1982.

TRABAJO DE CAMPO Y FUENTES ESCRITAS.

Las bases de nuestra investigación son el trabajo de campo y la consulta de fuentes escritas, características de la etnografía y la historia, respectivamente. El primero se llevó a cabo durante varios años de una manera intermitente y se hizo más sistemático a partir de la primavera de 1989; en todo ese tiempo realizamos muchas entrevistas a campesinos, por lo común mayores de 50 años, "entendidos" en abejas y no entendidos. La manera de llegar hasta los primeros resultó ser muy fácil, porque una vez escogida una zona en la que estábamos interesados, sólo era necesario preguntar a cualquier vecino por una persona mayor que tuviera colmenas o que entendiese de abejas, para que te remitiera enseguida a la persona conveniente. En muy pocos casos tuvimos problemas con los informantes, y en general todos se prestaron de buena gana a contestar a nuestras preguntas; cuando alguno se mostraba reservado o reacio siempre tratábamos, antes de desistir, de picarle su orgullo como *abeyeiro*. Todas las conversaciones las comenzábamos refiriéndonos a cuestiones técnicas que los informantes encajaban muy bien, y poco a poco pasábamos a tratar asuntos relacionados con las ideas sobre la biología de las abejas, la medicina popular, el uso de las velas de cera en los rituales domésticos, etc. La mayoría de las entrevistas fueron grabadas en cintas magnetofónicas.

Junto a las entrevistas, el trabajo de campo se completó con la observación de los campesinos manejando las colmenas y visitando los colmenares, para contemplar sus movimientos y reacciones delante de las abejas. No obstante, muchas de las operaciones que describimos más adelante nunca las hemos visto realizar, pues hace muchos años que no se practican y fueron descritas por los informantes; así sucede, por ejemplo, con todas las técnicas relacionadas con la preparación de la cera, la fabricación de velas y el funcionamiento del lagar de cera.

Las fuentes escritas son para el etnólogo que estudia las sociedades campesinas europeas "al tiempo muy ricas y, para él, extrañamente silenciosas"[6]. Los campesinos rara vez escriben su propia historia o testimonios sobre sí mismos; es difícil encontrar un documento que arroje luz directa sobre su género de vida, sus pensamientos en una época determinada, sus intereses, etc. Para conocerlos es necesario recurrir a fuentes indirectas (archivos eclesiásticos, protocolos, catastros, etc.) o a intermediarios que han

---

[6] R. CRESSWELL y M. GODELIER, *Utiles de encuesta y de análisis antropológicos*, p. 32.

escrito sobre ellos (viajeros, eruditos), que lógicamente nunca llegan a mostrar las interioridades de los campesinos.

La fuente escrita más utilizada fue el Catastro del marqués de la Ensenada realizado a mediados del siglo XVIII. Por un lado, hemos consultado las Respuestas Generales de muchos concejos, cotos y parroquias asturianos, que han sido publicadas hasta la fecha, sobre todo en el BIDEA, o que llegaron a nosotros a través de fotocopias tomadas de los originales conservados en el Archivo General de Simancas. Las respuestas más valiosas para nuestro estudio son las que corresponden a las preguntas 18 y 19 del interrogatorio enviado por Hacienda; la primera indica a veces el sistema que utilizan los vecinos para extraer la miel y la cera, y la segunda recoge el número total de colmenas y en algunos casos enumera a todos los propietarios con las colmenas que poseen. Por otro lado, hemos utilizado las Respuestas Particulares realizadas por los vecinos de unos pocos concejos, pues no son muchos los Ayuntamientos que las conservan, con el objeto de conocer el porcentaje de vecinos que tenían colmenas en el siglo XVIII y el número que poseían. Los archivos municipales en los que hemos realizado esta última labor son los de los ayuntamientos de Oviedo, Amieva, Villaviciosa, Carreño, Allande, Pezós, Eilao e Ibias; asimismo hemos consultado el catastro de Ensenada correspondiente al desaparecido concejo de Salime, que se conserva en la parroquia de Grandas de Salime.

Hemos buscado información en muchos archivos oficiales, eclesiásticos y particulares en los que hemos encontrado datos de interés. En el Archivo Histórico de Asturias revisamos los libros de la Contaduría de Hipotecas del siglo XIX, en especial los correspondientes a Allande, Grandas de Salime, Cangas del Narcea e Ibias, en los que encontramos mucha información sobre transacciones de *cortinos* (colmenares). En el mismo archivo también miramos los papeles del Juzgado de Grandas de Salime, en su mayoría del siglo XIX.

En el Archivo de la Junta General del Principado de Asturias y de la Diputación Provincial encontramos, gracias a su actual directora, Guadalupe Martínez, varias carpetas con documentación del Servicio de Apicultura dirigido por Carlos Flórez Lorenzo, que desde los años veinte hasta los cincuenta del presente siglo se encargó de difundir las colmenas modernas en Asturias; entre esta documentación están los resultados de un censo apícola efectuado por él en 1931.

En el Instituto de Estudios Asturianos consultamos los restos que se conservan del archivo de la Sociedad Económica de Amigos del País de Asturias. El estado de dicho archivo en 1989 no nos permite asegurar que la consulta haya sido completa. Allí encontramos en los libros de cuentas diversos pagos y recibos de las personas agraciadas con los premios convocados para fomentar la apicultura regional, asimismo pudimos ver distintas convocatorias de premios de los siglos XVIII y XIX.

En el Archivo del Ayuntamiento de Xixón encontramos, gracias a Francisco Crabiffosse, un censo apícola elaborado en 1864 por los alcaldes pedáneos de las parroquias, siguiendo las órdenes del Gobierno de la provincia, y cuyos datos se destinaban a la Junta General de Estadística. La obligación de efectuar este censo fue general para todos los concejos asturianos, según la orden publicada en el Boletín Oficial de la provincia el 24 de septiembre de 1864; sin embargo, en ninguno de los archivos municipales visitados se conservan, como en el de Xixón, las respuestas de los pedáneos.

También acudimos al Archivo Histórico Diocesano de Oviedo y al Archivo del Monasterio de San Juan de Corias (Cangas del Narcea). En el primero, sacamos información de

distintas parroquias para conocer el precio de la cera y su consumo, y en el segundo, revisamos los libros que quedaron en el monasterio después de su desamortización, pues la mayor parte del archivo fue trasladado al Archivo Histórico Nacional, y en los que se consignan los gastos y las rentas de la cera.

Fuera de Asturias acudimos a la Biblioteca Nacional y al archivo de la Real Academia de la Historia, que guardan entre sus fondos dos de los *corpus* más importantes para el conocimiento de la realidad asturiana de fines del Antiguo Régimen. En la primera están los papeles del geógrafo Tomás López en los que se acumulan varias descripciones y noticias de concejos asturianos escritas en el último tercio del siglo XVIII; y en el segundo, se encuentra toda la documentación recopilada a comienzos del siglo XIX por Francisco Martínez Marina para el *Diccionario geográfico-histórico de Asturias*, que por diversas vicisitudes nunca se llegó a publicar.

También fuera de nuestra región fuimos al archivo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en el que se conserva una parte de los fondos del antiguo Ministerio de Fomento, con el fin de encontrar informes en torno al estado de la apicultura española o documentación sobre posibles campañas de divulgación de técnicas apícolas en el campo. Nada de esto hallamos; sin embargo, sí pudimos leer varios informes sobre la divulgación de las técnicas agrícolas, las juntas provinciales de agricultura, etc., que utilizamos en el último capítulo de nuestro estudio.

En cuanto a los archivos particulares, hemos tenido acceso a los papeles de varias casas fuertes de los concejos de Ibias y sobre todo de Allande. En el primero destacaremos la documentación de casa Marcellá (Marcellá) y en el segundo la de las casas de Gamallín (Berducedo), Pascual (Castanedo), Uría (Collada) y Rúa (Santomillao).

Por último, es necesario resaltar dos fuentes de información manuscritas que hemos tenido la posibilidad de utilizar, y que difieren de todas las mencionadas. Una es un tratado de agricultura escrito en 1711 por el dominico fray Toribio de Pumarada y Toyos (n. 1658), natural de La Riera (concejo de Colunga), titulado *Arte General de Grangerías*, y la otra son varios escritos de Rosendo Mª López Castrillón (1803-1869), campesino acomodado de Riodecoba (concejo de Allande), en los que se recogen diversas noticias de su vida y una historia de su casa desde el siglo XVI hasta la segunda mitad del XIX.

El tratado de Pumarada no es uno más de su época, porque su autor lo escribió para enviárselo a un sobrino suyo que vivía en La Riera y está hecho expresamente para ser aplicado en ese pueblo. En el capítulo sexto publicamos un comentario sobre esta obra y en concreto sobre el apartado que dedica a las abejas.

Las memorias de López Castrillón estaban entre los papeles de casa Rúa, y en la actualidad son propiedad de Aurora Suárez Reguera de El Collado (Santomillao, concejo de Allande). Como ya dijimos constan, por un lado, de la historia de la casa La Fuente de Riodecoba, en la que se trata de la vida de los mayorazgos, y los trabajos y las compras que hicieron cada uno a favor de la casa; y por otro lado, hay un par de "tratados" en los que se anotan las obras que se realizaron en la casa durante el siglo XIX y las "cosas notables" que sucedieron entre 1780 y 1863. El fin último de los escritos de López Castrillón no era sólo satisfacer su curiosidad, revisando archivos de parroquias y escribanos, sino también recopilar y anotar con claridad todas las escrituras de propiedad de la casa para dejárselas a sus herederos. Las memorias de este campesino las hemos utilizado sobre todo en el capítulo dedicado a los colmenares.

I
EL APROVECHAMIENTO DE LAS ABEJAS

La apicultura y la depredación controlada

La cría de abejas se desarrolló en Asturias de un modo muy desigual, que aparece documentado en el siglo XVIII[1], aunque no sabemos cuándo comienzan estas divergencias. Existían dos áreas geográficas claramente diferentes: por un lado, los concejos occidentales, localizados al oeste del río Narcea y, por otro, el resto de los concejos asturianos, o sea, todos los situados desde este río hacia el oriente. La primera área vamos a denominarla a partir de ahora zona occidental y la segunda, zona centro-oriental.

Las diferencias apícolas que existen entre ambas se aprecian en varios aspectos, como son el paisaje rural, el número de apicultores y de colmenas, y, por último, el distinto manejo que reciben las abejas en una y otra zona.

1. El paisaje rural.

El paisaje rural asturiano estaba ordenado en unos espacios que aseguraban la subsistencia de los campesinos, cuya base económica era el cultivo de la tierra y la cría de ganados. Estos espacios productivos se distribuían por el territorio, y eran los siguientes: la huerta, las tierras dedicadas al cultivo de cereales (*erías*, *cortinales*), los prados de siega, las pumaradas y las viñas, y el monte de uso común entre los vecinos. El último espacio era el más extenso y en él se incluían el bosque, el monte bajo y los pastos altos (puertos, majadas o brañas). Su importancia en la sociedad campesina era vital, pues de él dependía en gran medida la subsistencia de las caserías. En el monte se recogía la leña, se cortaba la madera para la construcción, se cosechaban con el sistema de rozas diversos cereales (trigo, escanda, centeno), se alimentaba el ganado (cerda, vacuno, cabrío, lanar) durante gran parte del año, se plantaban árboles frutales (castaños), etc. En suma, el monte era la principal despensa del campesino asturiano.

En el occidente, uno de los aprovechamientos del monte era la apicultura, que se manifestaba en el paisaje con dos construcciones específicas de esta actividad: los *talameiros* y, sobre todo, los *cortinos*. Ambos modelos de colmenares aparecían diseminados por las laderas de los montes bajos y servían para proteger las colmenas de los animales, en especial de los osos. Se extendían por todos los concejos del occidente y tenían sus límites más orientales en los municipios de Valdés, Salas, Tinéu y Cangas del Narcea. Además, junto a estas construcciones también existían otros colmenares localizados

[1] Las diferencias se observan muy bien en el catastro de Ensenada, efectuado en 1752.



Cortín en el monte de Valvaler (Ibias). Foto de Tema 3.

en peñas o lugares rocosos de difícil acceso, donde los campesinos añadían muros a los afloramientos de rocas, para facilitar la instalación de las colmenas.

Nada de esto ocurría en el centro-oriente de Asturias, donde los colmenares estaban siempre en el interior de los pueblos o junto a la casería si el poblamiento era diseminado, y no tenían ninguna entidad en el paisaje rural. Las colmenas casi nunca eran muchas, como veremos más adelante, y se colocaban en los corredores de los hórreos o en unas *talameras* (anaqueles) sujetas a la pared de la casa.

2. El numero de apicultores.

El número de campesinos que tenían colmenas es otro aspecto a tener en cuenta para observar las diferencias entre estas dos zonas de Asturias. En las entrevistas que hemos realizado en el trabajo de campo siempre preguntamos a los informantes el número de vecinos que tenían abejas en el pueblo y la cantidad de colmenas que poseían por término medio. Las respuestas obtenidas a la primera pregunta en los concejos centro-orientales demuestran que en cada pueblo había un número reducidísimo de



Colmenas colocadas en *talameras*. Foto de Mara Herrero.

apicultores, a menudo tan sólo eran dos o tres vecinos los que se dedicaban a las abejas. Esta actividad estaba asociada a unas pocas personas o a unas casas determinadas "que desde antiguo" tenían colmenas. Los miembros de estas casas, al casarse fuera, solían llevar una o dos colmenas para continuar la actividad apícola que conocían desde pequeños.

Algunos ejemplos de lo aquí apuntado son los pueblos de Cardes (Cangues d'Onís), Teyeo (Ḷḷena), Busloñe (Morcín), Escoyo (Ayer), Calabres (Ribesella) en donde hace unas décadas sólo tenían colmenas 4, 3, 4, 1 y 5 casas sobre un total de 23, 30, 25, 34 y 35 vecinos respectivamente.

En un censo de colmenas llevado a cabo en 1864 en el concejo de Xixón, algunos alcaldes pedáneos declaran que no existe ninguna colmena en sus parroquias y otros expresan que no resulta ninguna utilidad de "estos insectos", pues, su "producto y recolección es sumamente insignificante". Además, la mayoría de los alcaldes consideran que la apicultura es una actividad variable e inconstante: "Las colmenas –escribe el pedáneo de Xove– se consideran como el pajarillo, hoy existen y mañana volaron".



Colmenas en el interior de un *cortín*, en el occidente de Asturias. Foto de Mara Herrero.

En la zona occidental el número de vecinos que tenían colmenas era mayor, pudiendo alcanzar en algunas áreas a más de la mitad del vecindario e incluso a la mayoría de las casas del pueblo. De todos modos, también en estos lugares era frecuente asociar la actividad apícola a unas personas o casas determinadas, no por el mero hecho de poseer colmenas, sino por el número que se mantenía.

La preponderancia del campesino-apicultor en el occidente, que constatamos en nuestro trabajo de campo, también la podemos documentar en el censo apícola realizado por Carlos Flórez Lorenzo en 1931 y, con anterioridad, en el catastro del marqués de la Ensenada (1752).

Flórez Lorenzo realizó a principios de 1931 un censo apícola de Asturias "para confeccionar un mapa con destino a la [...] Feria de Muestras de Gijón, en la cual la instalación apícola había interesado mucho al público" en 1930. Para ello envió 1.200 circulares y hojas encasilladas a todos los maestros nacionales de la provincia. "Fueron devueltas –escribe Flórez– 422, o sea el 35% de las repartidas, figurando con la mayor proporción [de respuestas] los partidos de Infiesto (el 76%) y Lena (el 75%), y con la menor, Gijón (el 0,18%) y Avilés (0%)". Los datos que extrae de las encuestas recibidas son una buena muestra de lo que intentamos demostrar en estas páginas: "Por razón de colmenas vulgares[2], están a la cabeza Castropol (el 43%) con 8.862 y Tineo (el 45%) con 5.270 [...]. Merecen especial mención los distritos escolares de San Salvador y San Martín, en Allande, Monasterio del Coto, en Cangas del Narcea, e Illano con 1.199, 1.000, 783 y 775 colmenas vulgares respectivamente. La totalidad de éstas se eleva a 27.539 [...]. El número de apícultores, cuyos nombres figuran en las respectivas hojas, es de 4.113, distinguiéndose Castropol con 737 y Tineo con 555, y los distritos escola-

[2] Flórez denomina "colmenas vulgares" a las tradicionales o fijistas, en contraposición a las colmenas modernas o movilistas.

res de San Salvador [Allande], Pesoz y Soto de Agues [Sobrescobio] con 59, 48 y 46 respectivamente".

Téngase en cuenta para valorar estos datos que los concejos de Castropol y Tinéu tenían en los años treinta alrededor de 2.500 vecinos cada uno, por lo que el 30% y el 23% de ellos poseían colmenas. De todos modos, estos porcentajes serían previsiblemente mucho mayores, pues Flórez recibió menos de la mitad de las encuestas enviadas a estos concejos. Por otra parte, en la parroquia de San Salvador del Valledor (concejo de Allande) vivían a comienzos de este siglo noventa y dos familias de las cuales cincuenta y nueve tenían colmenas, es decir, el 64%.

La misma situación reseñada para este siglo, muestran las Respuestas Particulares del catastro de Ensenada (1752), así como las Respuestas Generales en el caso de que especifiquen el número de colmenas de cada propietario o aparcero. Las diferencias más notables se daban entre los concejos interiores y montañosos del occidente de Asturias y los de la zona centro-oriental. En 1752, en el concejo de Casu tenían colmenas en propiedad o las llevaban en aparcería el 16% de los vecinos; en las parroquias de Lloréu y Baíña (concejo de Mieres) el número era menor, 12%, y en el coto de Gúa y Caunéu (concejo de Somiedo) sólo eran el 11%.

En ese mismo año, en los concejo de Ibias, Eilao, Salime y Allande poseían colmenas el 40%, 45%, 58% y 60% de las familias, respectivamente.

3. El número de colmenas.

Respecto al número de colmenas que tenían por término medio los apicultores asturianos, los resultados de la documentación consultada y del trabajo de campo vuelven a mostrarnos las diferencias entre las dos zonas apícolas.



José Cuevas: "Casa rústica de La Vega de Oviedo". La colmena colocada sobre una *talamera* ofrece una imagen pintoresca del papel secundario de la apicultura en el centro de Asturias (de *La Ilustración Gallega y Asturiana*, I, 1879).

En la actualidad, los apicultores de la zona occidental tienen en sus colmenares entre diez y veinte colmenas pobladas de abejas, mientras que los del centro-oriente mantienen en general entre cinco y diez. Cambia bastante en ambas zonas el número de colmenas que debe tener un apicultor para que se le considere un "buen abeyista" o un "abeyeiro fuerte". En el occidente se habla de un apicultor de esta clase cuando sobrepasa las cincuenta colmenas, no siendo raros los campesinos que cuidan más de cien colmenas antiguas. Por el contrario, en los concejos centro-orientales estos apicultores tienen alrededor de veinte o treinta colmenas, no sobrepasando casi nunca esta última cifra.

Los datos de Flórez, de 1931, son muy parcos, pues, como ya dijimos, sólo contamos con el informe final y no con las encuestas del censo. En cuanto al catastro de Ensenada (1752), hemos de tener presente que debido a su carácter fiscal los campesinos, como los rentistas, debieron ser reacios a dar el número real de colmenas que poseían. Además, la renta pequeña que generaban éstas y la difícil comprobación de lo que declaraban fueron motivos para que los encargados del Catastro no hiciesen reconocimientos en esta actividad.

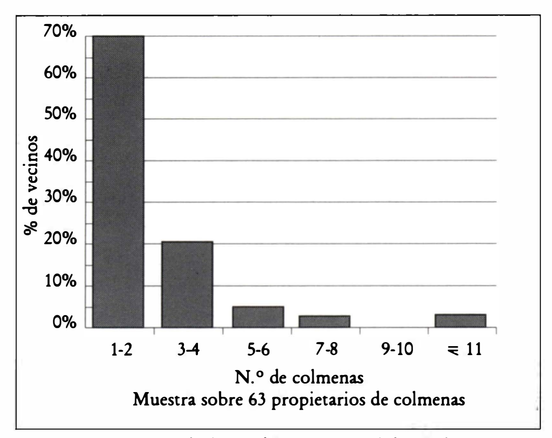
En 1931, la media de colmenas que tenía el apicultor asturiano era de 6,7, según los datos ofrecidos por Flórez. Esta cifra era superada con mucho en el occidente; en la parroquia de San Salvador del Valledor (concejo de Allande) había una media de 20 colmenas, y en los concejos de Castropol y Tinéu, la media era de 12 y 9,5 colmenas por apicultor, respectivamente. En el distrito escolar de Monasterio del Coutu (concejo de Cangas del Narcea) el promedio entre todo su vecindario era de 15,7 colmenas.

Tres décadas antes, en 1900, Méndez-Valledor calculaba que en el término municipal de Grandas de Salime había "más de 5.000 colmenas que, si estuviesen montadas a la moderna, darían un producto anual de 30.000 duros cuando menos"[3]; en ese año el número de habitante ascendía a 3.580, y el de vecinos sería aproximadamente de 500.

Para conocer el número de colmenas de la zona centro-oriental de Asturias en los primeros años del presente siglo, no tenemos información escrita; sin embargo, todos los testimonios orales que hemos escuchado de nuestros informantes dan un número de colmenas por apicultor muy bajo, en modo alguno comparable al mencionado para el occidente.

[3] J. Mª. MENDEZ-VALLEDOR GUZMAN, "Grandas de Salime", p. 89.

DISTRIBUCION DE LA PROPIEDAD DE LAS COLMENAS EN EL CONCEJO DE XIXON, EN 1864.



Fuente: Censo apícola, Archivo Municipal de Xixón.

El censo de 1864 realizado en Xixón, aunque es sólo la muestra de un concejo y sus datos no pueden extrapolarse a todo el área centro-oriental, confirma la información recogida en el trabajo de campo, pues el 70% de los apicultores solamente cuentan con una o dos colmenas.

El catastro de Ensenada es la fuente de información más importante y antigua que tenemos, y permite conocer el número de colmenas que poseían los apicultores asturianos a mediados del siglo XVIII. A partir de esta fuente podemos distinguir claramente en Asturias tres áreas geográficas:

a) Zona centro-oriental, cuya característica principal es que la mitad o más de la mitad de los apicultores tienen una o dos colmenas. Los que superan la cifra de nueve o diez son una minoría, y existen lugares donde ningún vecino alcanza esas últimas cifras (ver gráficos de Villaviciosa, Casu, Mieres, Gúa, Puerto y Carreño).

b) Zona de la marina occidental, donde en torno al 40% de los apicultores tienen una o dos colmenas, siendo los poseedores de nueve a veinte colmenas el 10% (ver gráficos de Valdés y Villayón).

c) Zona de la montaña occidental, en la cual el número de apicultores que poseen una o dos colmenas es del 20% o 30% y el porcentaje de campesinos con un número superior a siete colmenas oscila entre el 5% y el 10%. Destacan en este último grupo los concejos localizados más al interior (Ibias, Allande, Eilao, Pezós, Grandas de Salime) en los que un 20% o 30% de los apicultores tienen entre once y veinte colmenas, y alrededor del 10% sobrepasan las treinta (ver gráficos de Salime, Allande, Pezós e Ibias).

A fines del siglo XVIII, el presbítero José Antonio Sampil y Labiades, natural de Mieres, confirma la realidad que refleja el catastro de Ensenada para una gran parte de Asturias, y se queja del escaso provecho que sacan los campesinos a las abejas:

> "Casi todo Asturias está cubierto de árboles frutales y plantas aromáticas, que es lo que se necesita para erigir grandes colmenares; pero por desgracia o floxedad de sus habitantes, apenas en cada lugar se hallan treinta colmenas; y por esta reprehensible indolencia se priva el pobre labrador de una pingüe renta, que con poco gasto y menos trabajo le redituaría tal vez tanto como valen los frutos que saca de sus heredades"[4].

El mismo lamento de Sampil aparece en varias descripciones de concejos escritas a comienzos del siglo XIX para el "Diccionario Geográfico de Asturias", dirigido por Martínez Marina. En la de Piloña se dice que "debiera ser, como lo fue en otro tiempo, muy considerable el preciso ramo de la miel, hoy enteramente descuidado, siendo así que apenas hay colmenar".

4. El manejo de las colmenas.

Las técnicas de manejo son, sin duda, uno de los aspectos más importantes de la producción, ya que la capacidad humana de trabajar y producir no sólo surge de las posibilidades físicas sino también del conocimiento de las propiedades de los objetos y de la capacitación o habilidad que se utiliza para producir[5]. La apicultura, como cualquier otra actividad, dependía en gran medida de las técnicas de cría que conocían los campesinos asturianos. La técnica ha sido definida por Marcel Mauss, como "un grupo de movimientos y de actos, generalmente y en su mayoría manuales, organizados y tradicionales, que concurren para obtener una finalidad conocida como física, química u orgánica"[6]. El nivel tecnológico influirá decisivamente en la cantidad de bienes que pueda obtener una sociedad para remediar sus necesidades materiales.

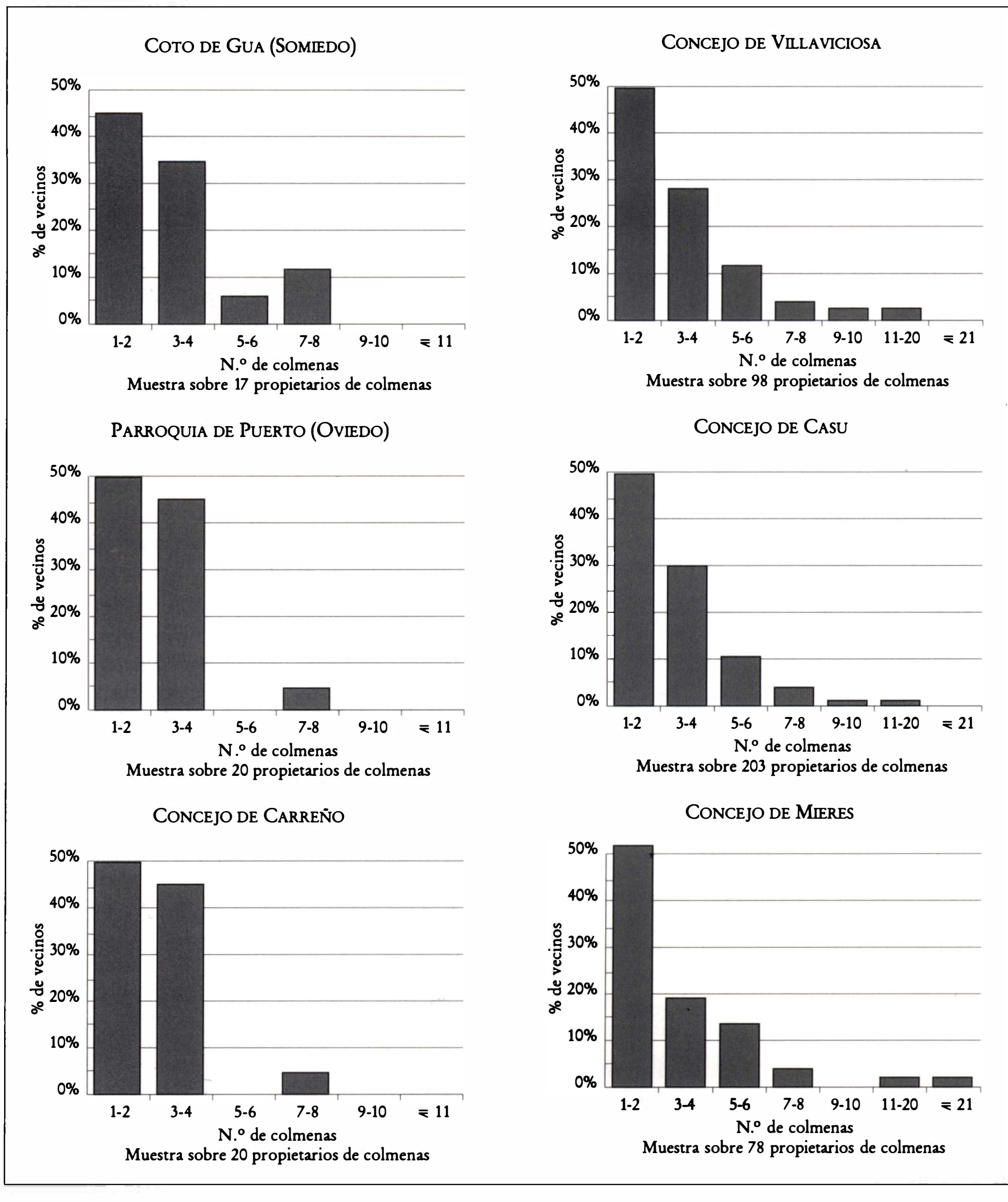
En todas las entrevistas realizadas durante el trabajo de campo, los informantes suelen destacar que las personas que sacaban provecho de las abejas eran "paisanos muy curiosos", que "entendían bien ese ganáu". Sin embargo, esa "curiosidad" era muy distinta en las dos zonas a las que venimos haciendo referencia. En el occidente se conocían unas técnicas que servían para mantener y aumentar el colmenar: se recogían los enjambres naturales en mayo y junio, y también se sabía provocar enjambres artificiales cuando era preciso; se quitaba en marzo la cera vieja de la parte inferior de las colmenas, que favorece la propagación de la polilla e impide el desarrollo normal de la cría; se alimentaban las colonias si era necesario y, por último, se extraía una parte del producto cosechado por las abejas, dejándoles lo suficiente para que pudieran pasar el invierno.

Por el contrario, en la zona centro-oriental las operaciones apícolas se reducían por lo general a dos operaciones básicas: la captura de los enjambres en primavera, labor imprescindible

[4] *Nuevo plan de colmenas*, p. 86.

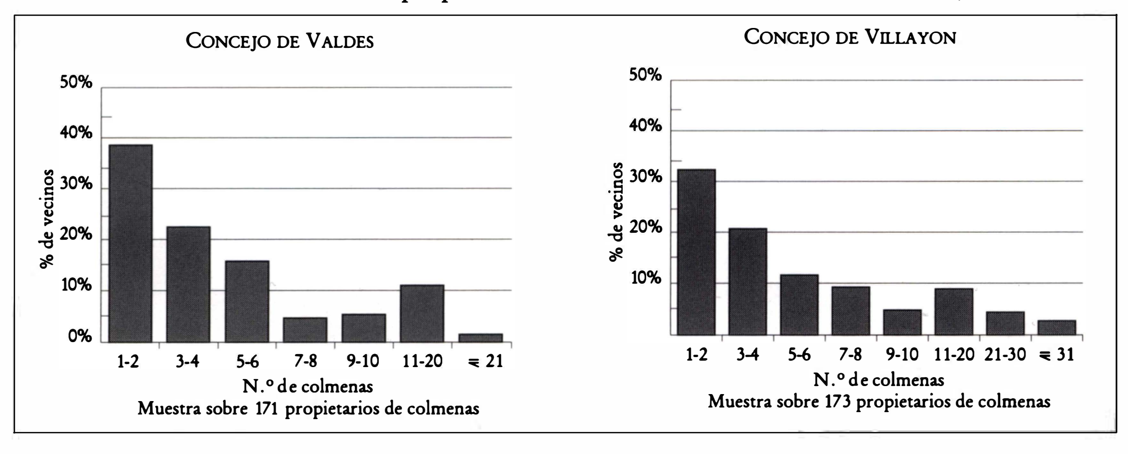
[5] M. Godelier, *Racionalidad e irracionalidad en la economía*, p. 260.

Cuadro 1: Distribución de la propiedad de las colmenas en la zona centro-oriental, en 1752.



Fuente: Respuestas particulares del catastro del marqués de la Ensenada.

Cuadro 2: Distribución de la propiedad de las colmenas en la marina occidental, en1752.



Cuadro 3: Distribución de la propiedad de las colmenas en la montaña occidental, en 1752

CONCEJO DE SALIME

40% 30% 20% 10% 0% — % de vecinos

1-2 3-4 5-6 7-8 9-10 11-20 21-30 ≤ 31

N.º de colmenas

Muestra sobre 37 propietarios de colmenas

CONCEJO DE ALLANDE

40% 30% 20% 10% 0% — % de vecinos

1-2 3-4 5-6 7-8 9-10 11-20 21-30 ≤ 31

N.º de colmenas

Muestra sobre 172 propietarios de colmenas

CONCEJO DE IBIAS

40% 30% 20% 10% 0% — % de vecinos

1-2 3-4 5-6 7-8 9-10 11-20 21-30 ≤ 31

N.º de colmenas

Muestra sobre 105 propietarios de colmenas

CONCEJO DE PEZOS

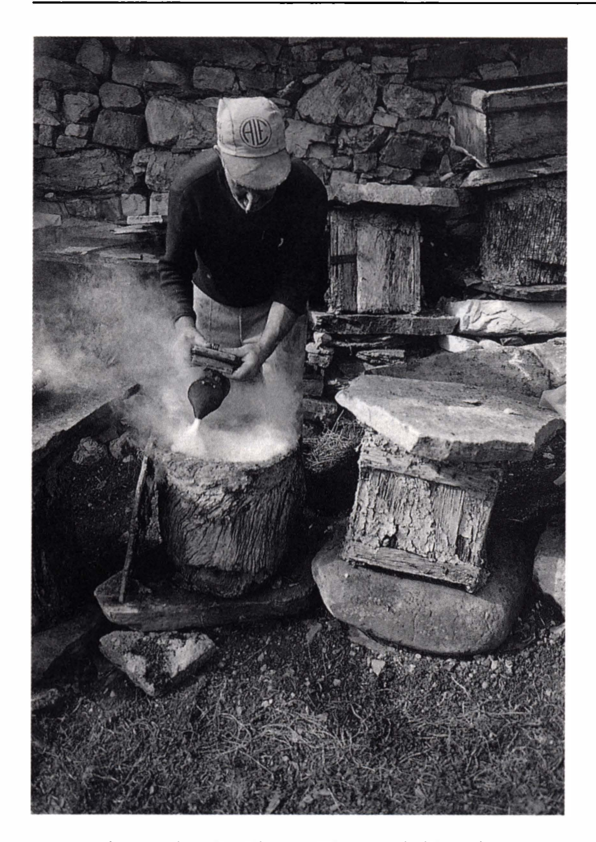
40% 30% 20% 10% 0% — % de vecinos

1-2 3-4 5-6 7-8 9-10 11-20 21-30 ≤ 31

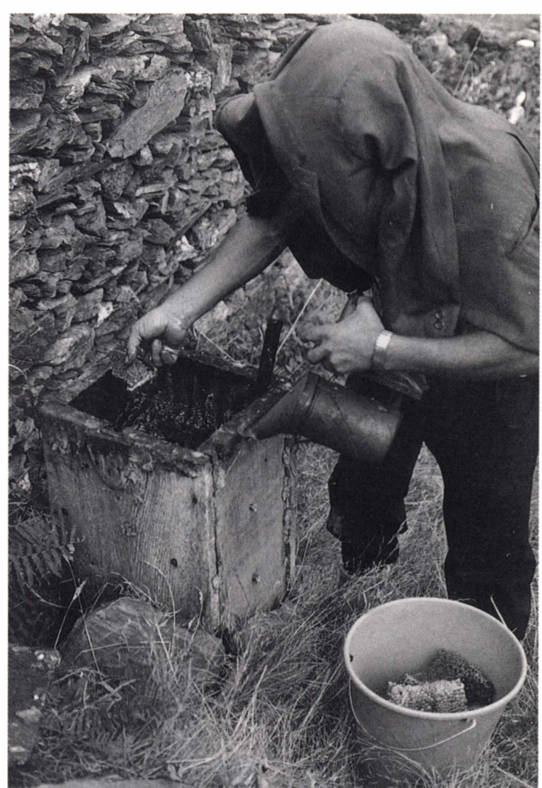
N.º de colmenas

Muestra sobre 59 propietarios de colmenas

Fuente: Respuestas particulares del catastro del marqués de la Ensenada.



Ahumando una colmena en Carcediel (Tinéu).



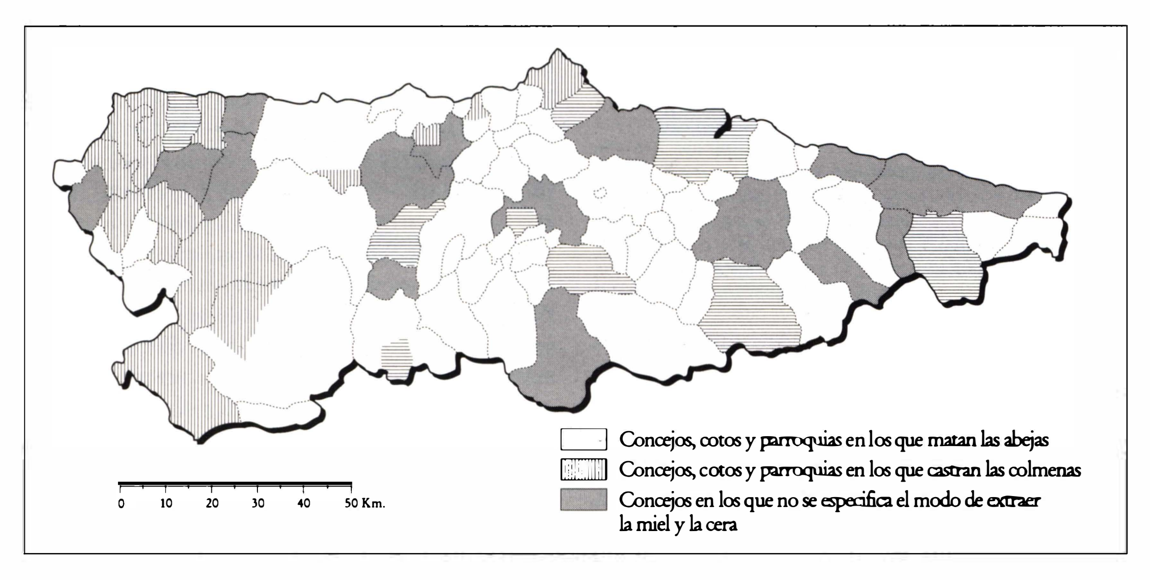
Cortando una colmena en Samartín del Valledor (Allande). Foto de Mara Herrero.

si se quiere mantener el colmenar, y la recogida completa de la miel y la cera, para lo cual se escogían las colmenas más pesadas y se mataban todas las abejas.

La existencia de estas dos técnicas de extracción, o sea, la de *cortar* o castrar la colmena para sacar una parte del producto recolectado por las abejas, y la de extraerlo todo, aniquilando la colmena, es, desde luego, uno de los hechos que más claramente separa la apicultura del occidente de Asturias de la que se practicaba en el centroriente.

La convivencia de estas dos prácticas aparece perfectamente documentada a mediados del siglo XVIII. En la pregunta decimoctava de las Respuestas Generales del catastro de Ensenada suele indicarse en bastantes casos el modo de extraer el esquilmo de las colmenas "según el estilo del país". Nosotros hemos consultado las contestaciones de cincuenta concejos, cotos y parroquias asturianos, de las cuales veintitrés especifican la técnica de extracción de la miel y la cera. Los lugares que expresan "que matan las abejas al tiempo de esquilmarlas" son los concejos de Cabrales, Casu, Villaviciosa, Carreño, Mieres y El Franco; los cotos de Gúa y Caunéu (Somiedo) y de Belmonte (Miranda), y las parroquias de Puerto, Caces y Siones del antiguo concejo de Ribera de Abajo, hoy incluidas en el de Oviedo

Por su parte, los sitios que declaran "sacar el



Distribución geográfica de los modos de extraer la miel y la cera en 1752, según el catastro de Ensenada.

producto de las colmenas ahumándolas sin matarlas" son los concejos de Ibias, Allande, Eilao, Pezós, Vilanova de Ozcos, Vegadeo, Castropol, Tapia, Coaña y Gozón; los cotos de Ranón (Pravia, hoy de Soto'l Barco) y de Cangas (Cangas del Narcea), y las parroquias de Ayones y Alienes (Valdés), y de Villavaler (Pravia).

La localización geográfica de los lugares mencionados en uno y otro sistema de extracción marca una de las diferencias más significativas y determinantes de la apicultura tradicional asturiana. Los primeros están situados en su mayoría en el centro y oriente de Asturias, y los segundos se hallan casi en su totalidad al oeste del río Narcea.

En resumen, el trabajo de campo y la escasa documentación escrita sobre el tema muestran que en el centro-oriente no existía el cultivo o arte de criar abejas, que es como se define la apicultura, sino más bien un aprovechamiento situado a un nivel intermedio entre la recolección y la cría. Este estadio lo llamaremos, a partir de ahora, de "depredación controlada", para distinguirlo de la simple depredación de colmenas silvestres, práctica que tuvo en la zona centro-oriental una gran importancia para complementar la escasa producción de miel.

Los campesinos del centro-oriente asturiano tenían las colmenas cerca de casa, para guardarlas del pillaje, pero las atendían muy poco, casi nada, y su cría se dejaba al capricho de la naturaleza. En primavera los campesinos recogían todos los enjambres posibles para mantener el colmenar, rara vez para aumentarlo, debido al sistema de extracción utilizado y a la alta mortandad de colmenas que acaecía durante el invierno o a comienzos de la primavera. En otoño se sacaba el producto de las colmenas, aniquilando a las abejas cuando todavía podían seguir produciendo más miel y cera. Esta situación la describe muy bien Martínez Marina, a comienzos del siglo XIX, cuando dice que en el concejo de Villaviciosa "hay pocas abejas y se debía promover este ramo, [los campesinos] no saben cuidarlas pues las dejan a sus aventuras y para quitarles la miel las matan". Las conse-

cuencias de este sistema ya las menciona acertadamente en 1711, el dominico fray Toribio de Pumarada, natural de La Riera de Colunga:

> "Algunos para escorchar[7] sus colmenas son tan necios y tiranos, y pagan tan cruelmente a las abejas su continuo trabajo, que, o a puro de humazo, o metiendo sus cubos [colmenas] en el agua, las ahogan todas dentro. Los quales pudieran siquiera advertir que pierden lo más por lo menos; lo de muchos años por lo de uno y, sobre todo, el aumento de su colmenar"[8].

El objetivo de la depredación controlada era conseguir unos litros de miel para consumirla en casa y para regalarla cuando existía algún compromiso con un vecino, un pariente o alguien ajeno a la comunidad. La miel no era un comestible cotidiano, sino una sustancia medicinal que se reservaba para ciertas enfermedades de la familia, en especial para las de las vías respiratorias, o de los animales. La cera se vendía en su mayor parte a los cereros de los Ancares y Riaño, ambas comarcas del norte de la provincia León, y suponía una entrada muy pequeña de dinero debido a su escasa producción.

Por el contrario, la eficacia de las labores apícolas practicadas en el occidente de Asturias residía precisamente en la multiplicación y no en la aniquilación del objeto. Esta característica, que marca una diferencia clara entre la agricultura y la ganadería, por un lado, y la caza y la recolección, por otro[9], es una de las razones que explica el mayor desarrollo apícola de esta zona de Asturias.

Aquí la cría de abejas sí era un objetivo económico de la casería. La miel era un comestible habitual en casi todas las casas campesinas, que se consumía en grandes cantidades en los meses de verano, coincidiendo con la época de mayor trabajo (siega de la hierba, cosechas del centeno y trigo, *mayada* o *mallega*). El *Diccionario* de Madoz la menciona como una de las producciones importantes de varias parroquias del occidente asturiano (localizadas en los concejos de Ibias, Allande, Grandas de Salime, Pezós, Boal); así, en Taladriz (Ibias) señala: "centeno, maíz, vino, patatas, nabos, castañas, miel, pastos, se cría ganado vacuno, de cerda, lanar y cabrío"[10]. La cera, por su parte, era un valor de cambio importante, pues se vendía por dinero, se trocaba por especies y, a veces, se empleaba para pagar las rentas de la tierra. La abundante producción de cera permitió la formación de una industria, cuya instalación más destacada eran los lagares de cera donde ésta se cocía, exprimía y limpiaba, con la ayuda de un lagar de viga con husillo y pesa. Los comerciantes más activos en este género fueron los *cereiros* procedentes del valle de Ancares (León), que compraban la cera a domicilio en una gran parte de Asturias y arrendaban los lagares para sacar a la provincia de León el producto limpio.

En los concejos occidentales, la naturaleza también influía mucho en el desarrollo de las colmenas: un año malo podía ocasionar la muerte de muchas, lo que se compensaba con unas prácticas apícolas que, al menos, favorecían la cría y multiplicación de las abejas.

La importancia económica de la apicultura en esta zona de Asturias se refleja bien en la documentación, sobre todo en los inventarios testamentarios en los que se enumeran con precisión el número de *cortinos* (colmenares) y colmenas, su localización, las cargas que tienen, etc. La importancia de las abejas en algunas casas era tal que en la fundación de un vínculo realizada en 1768 por un propietario del pueblo de Robledo (concejo de Allande) se obliga a los

[7] "Escorchar": sacar la miel y la cera. De todos modos, Pumarada usa casi siempre la palabra asturiana *escolmenar*.

[8] *Arte General de Grangerías*, ms. de 1711, fol. 1.156.

[9] *Las artes de subsistencia*, pp. 148-151.

[10] Otras parroquias en las que aparece la miel son Valledor y Berducedo (Allande), Pezós, Trabada (Grandas de Salime), Doiras (Boal).

beneficiarios a conservar y atender los *cortinos* y las colmenas existentes en la casa: "Es mi voluntad que el posehedor o posehedores destos vienes harán de mantener en pie y bien reparados los cortinos aquí expresados, y manutener en ellos doscientas colmenas, y si por alguna casualidad, o por contrarios temporales muriesen algunas, o las destroce y arruine algún animal nocivo, en algunos de los dichos cortijos, las haian de reponer, a costa del usufructo de las que quedasen y de la renta arriba nominada". Otras manifestaciones de la importancia del cultivo de las abejas son la entrega de colmenas y colmenares en las dotes que los padres dan a sus hijas para casarse, y algunas mandas testamentarias, como la del licenciado Juan Sierra de Castanedo (concejo de Allande), que, en 1659, deja "una colmena buena al sacerdote que asistiese a mi fallecimiento y si fueren dos lleven cada uno la suya"[11].

La existencia de estos dos modos de aprovechamiento de las abejas: apicultura y depredación controlada, no es un hecho aislado de Asturias, sino una característica común a toda Europa. Autores como Crane y Ruttner, distinguen dos grandes áreas con una tradición diferente en la cría de las abejas[12]. Una está formada por todos los países ribereños del mar Mediterráneo (sur de Europa, norte de Africa, Oriente Próximo, etc.), en los que existe una apicultura desarrollada, caracterizada por el predominio de las colmenas horizontales y la existencia de unas técnicas de extracción de los panales, ahumando a las abejas, pero sin matarlas. El otro área se extiende por el resto del continente, en especial por las tierras templadas y del norte, donde son casi exclusivas las colmenas verticales y en la que la cría de abejas se mantiene en un estadio intermedio entre la recolección y la apicultura; para extraer la miel y cera la práctica más común es el apicidio o aniquilación de las abejas.

Los estudios etnográficos realizados hasta la fecha sobre la cría de abejas en la Península Ibérica demuestran la existencia de estas dos tradiciones. En 1787, el presbítero Alonso de Frías, natural de la provincia de Cuenca y residente en Trujillo (Cáceres), ya apreció las diferencias existentes en España, al observar que su tierra natal, "en donde por ser Sierra no se podía encontrar otra cosa que ignorancia y miseria", aventajaba en el manejo de las abejas a muchas partes del país[13]. Según Frías, las causas del atraso de muchas regiones españolas en este ramo eran "la floxedad, pues como no las entienden [a las abejas], no las miran, ni registran por dentro, ni aunque las miraran, como no saben su método" nada prosperan en este ramo[14].

Los estudios mencionados, así como la revisión de los tratados apícolas publicados en España desde el siglo XVI, parecen demostrar que las técnicas apícolas practicadas en las regiones de la mitad oriental eran más eficaces que las del resto del país. Las regiones o provincias más avanzadas eran Cuenca, Valencia[15], mitad sur de Navarra[16], Alava, Aragón[17], Soria, Guadalajara[18] y Cataluña[19]. En la mayoría existían colmenas horizontales y en todas el sistema

11 Juan Sierra era propietario de tres *cortinos* o colmenares y de la mitad de otro. Archivo de Casa Pascual, Castanedo (Allande).

12 Véanse E. CRANE, *The archaeology of beekeeping*, y F. RUTTNER, *Historische Entwicklung des Bienenstockes*.

13 *Práctica de colmeneros*, pp. 5-6.

14 *Ibídem*, pp. 7-8.

15 J. J. GREGORI, "Explotació econòmica tradicional del bosc i la muntanya", pp. 51-61.

16 F. J. y J. A. ZUBIAUR CARREÑO, *Estudio etnográfico de San Martín de Unx (Navarra)*, pp. 186-187.

17 R. y B. CHEVET, *L'arna aragonaise*, pp. 22-23; C. PEDROCCHI RENAULT, "Algunos aspectos de la apicultura altoaragonesa en el pasado", pp. 104-105, y D. LOMBARTE ARRUFAT y A. QUINTANA I FONT, "L'apicultura tradicional a Pena-roja", pp. 73-97.

18 E. CASTELLOTE HERRERO, "Etnografía de la miel en la provincia de Guadalajara", pp. 395-400.

19 R. VIOLANT I SIMORRA, "El cultiu tradicional de les abelles, al Pallars Sobirà", pp. 72-81.

habitual de castración era ahumarlas, sin matar a las abejas. Además, algunos de los apicultores de estas regiones, en particular los valencianos, alcarreños y conquenses[20], prácticaban el trasiego o traslado de colmenas en busca de floraciones abundantes y estacionales.

Por el contrario, en el resto de las regiones españolas eran exclusivas las colmenas verticales y el sistema de extracción de los panales llevaba aparejado, en la mayoría de los casos, la muerte de las abejas. Así ocurría en la mayor parte del País Vasco, Asturias y Galicia[21], mientras que en otras provincias existía un sistema, a medio camino entre la destrucción de las abejas y el respeto a su vida, que consistía en traspasar toda la colonia a una colmena vacía, para después recoger íntegramente el producto almacenado. Este sistema se empleaba en las provincias de Badajoz[22] y Huelva[23], y se realizaba a finales del verano (agosto o septiembre), después del agostamiento de la vegetación, es decir cuando en el interior de las colmenas no hay ya crías y antes de comenzar las abejas a comer la miel. La poca eficacia de este sistema residía en que sobrevivían, según Barajas Salas, un 20% de las colmenas castradas, pues las posibilidades que tenían las abejas de cosechar alimento para el invierno eran muy pocas. "Si no fuera por los enjambres que salen en primavera, un colmenar disminuiría escandalosamente en poco tiempo"[24].

El hecho de que esta operación se denomine en Huelva y Badajoz "matar la colmena", parece indicar que con anterioridad a su implantación también aquí se exterminaban las abejas.

¿Cuáles pueden haber sido las causas de la distinta evolución acaecida en Asturias en la cría de abejas? El hecho de que los dos modos de explotación que nos encontramos en Asturias sean generales a toda Europa no impide, desde luego, la posibilidad de analizar las razones de esas diferencias regionales.

La respuesta a esta pregunta es necesario buscarla en el medio natural y en las técnicas de cría, factores que determinan en gran medida todas las formas de producción, así como en los hechos históricos que hayan podido favorecer o estimular en un momento determinado el cultivo de las abejas. La producción es una combinación funcional de tres conjuntos de variables: recursos, herramientas y hombres, que toma distintas formas según la naturaleza de las variables y los modos posibles de combinarlas. "La relación de las variables entre sí –escribe Godelier– es recíproca. Las materias primas explotadas dependen del estado de las herramientas y de la habilidad que las vuelve explotables. Recíprocamente, las herramientas y la habilidad expresan la adaptación a un cierto tipo de recursos explotables. Por lo tanto, no existen recursos en sí sino posibilidades de recursos ofrecidos por la naturaleza en el marco de una sociedad dada en un momento determinado de su evolución"[25].

El desarrollo de la apicultura está muy

[20] J. J. Gregori, *art. cit.*, pp. 59-60, E. Castellote Herrero, *art. cit.*,pp. 398-399 y J. A. Sampil, *Nuevo plan de colmenas*, pp. 70-74, en donde describe con cierto detalle el modo de trasladar las colmenas a lomos de caballerías a fines del siglo XVIII. También se trasladan las colmenas en algunas partes de Andalucía, como en El Cerro de Andévalo (Huelva), J. Caro Baroja, *De etnología andaluza* (Málaga: Diputación Provincial, 1993), p. 136.

[21] La costumbre de matar las abejas para quitarles la miel y la cera todavía se practica hoy en Galicia y es "bastante común en el área costera del norte de Lugo y A Coruña". J. Asorey, "Apicultura", en *Gran Enciclopedia Gallega*, apéndice I, p. 21.

[22] E. Barajas Salas, *Vocabulario de la apicultura en Villanueva del Fresno*, pp. 9-13; y E. Martin Fernandez, "La apicultura en Llerena", en *El Colmenero Español*, 5 (1892), pp. 70-72.

[23] A. Limon Delgado, *La artesanía rural*, pp. 33-40.

[24] E. Barajas Salas, *obra citada*, p. 11.

[25] *Racionalidad e irracionalidad en la economía*, p. 260.



Un *cortín* en el monte de Seroiro (Ibias).

determinado por la vegetación y en especial, claro está, por la existencia de una flora melífera rica y duradera. Como se sabe, el paisaje vegetal es el resultado de la combinación de varios factores: el clima, el relieve, los suelos y la acción del hombre. Estos factores dividen Asturias en varias zonas según las características de unos u otros. Observando la orografía y los suelos tenemos dos ámbitos naturales que están separados por la cuenca del río Narcea y que coinciden con las dos zonas apícolas que hemos descrito para Asturias.

Al oeste de dicho río existen unas alineaciones paralelas de valles y sierras en dirección norte-sur que permiten una influencia oceánica en los concejos del interior. Esta influencia suaviza las condiciones climáticas, favoreciendo el desarrollo de una vegetación mesófila, así como de la actividad apícola. Los materiales predominantes son las pizarras y cuarcitas, sobre los cuales se han desarrollado unos suelos ácidos y pobres en los que la deforestación realizada por el hombre desde tiempos antiguos ha producido un monte bajo con una flora melífera muy abundante. Los principales arbustos de estos montes son las ericáceas, cuyas distintas especies florecen en épocas diferentes y de manera escalonada. En un año normal la primera floración comienza en los meses de febrero y marzo con la *Erica australis*, que es la más apreciada por los apicultores y se la conoce como *uz moural* o *ganzo negro* debido a las flores rosáceas o violáceas que posee; un poco más tarde sale la *Erica arbórea*, que es la *uz blancal* o *ganzo blanco* de los campesinos; en el mes de junio, las flores anteriores son sustituidas por la *Daboecia cantábrica* y *Erica umbe-*

llata, esta última conocida como *rubica.* A fines de julio y en agosto aparece otro brezo muy estimado por los paisanos, la *Erica cinerea*, que denominan *rubión*, junto a las *Erica vagans* y *Erica ciliares.* La última floración se da en septiembre y corresponde a la *Calluna vulgaris*, que se distingue con los nombres de *setembrina* o *setembría* por el mes en que florece.

A los brezales también hay que sumar otros arbustos y plantas silvestres, por ejemplo las *xiniestas* o *xestas* (*Cytisus multiflorus*), el *toxu* o *cotoya* (*Ulex europaeus*), etc., así como los montes plantados de castaños, cuya floración de candelas en los meses de julio y agosto es, asimismo, uno de los principales alimentos de las abejas. Los análisis polínicos de cuarenta y cuatro mieles asturianas, realizados por Pilar de Luis en 1988, muestran un 29,5% de mieles multiflorales y un 70,5% monoflorales, de las cuales un 27,2% corresponden a mieles de castaño, un 25% a eucalipto y un 15,8% a las ericáceas o brezos.

En la zona centroriental de Asturias los materiales líticos dominantes son las calizas y los suelos son más básicos. El relieve montañoso se caracteriza por unas formas más abruptas que en el occidente. En las pendientes aflora con frecuencia la roca, debido a la deforestación y a las quemas anuales realizadas por los campesinos para conseguir pasto para el ganado. En ellas los brezales son más reducidos y aparecen en poblaciones aisladas.

Hemos de recordar además que en este sector los colmenares estaban en los pueblos y el aprovechamiento de la flora del monte era menos intenso, pues la distancia máxima que recorren las abejas en sus salidas oscila entre uno y dos kilómetros. La situación más conveniente para la cría de las abejas es que el alimento esté cerca de las colmenas, porque así las abejas pecoreadoras producen más y corren menos peligros en sus salidas. De este modo, en la zona centroriental las abejas liban las flores de los árboles frutales, sobre todo de los castaños, de las plantas cultivadas (maíz, nabo, berzas) y de las flores pratenses (*Lotus*, *Trifolium*, *Centaurea*) y silvestres (zarzas) localizadas en el mismo pueblo o en sus proximidades. La floración es intensa desde la primavera a mediados de agosto, pero a partir de esta época el alimento de las abejas se reduce considerablemente y en algunas áreas casi se extingue.



Daboecia cantábrica en flor. Foto de Tema 3.

Pero no sólo es problemático el agostamiento estival, sino también el inicio de la primavera. En los análisis polínicos realizados por Pilar de Luis no aparecen, o lo hacen en un porcentaje muy bajo, los árboles frutales (manzanos, cerezos, perales) y las plantas cultivadas, lo que según la autora se debe a que las condiciones climáticas no son favorables para que las abejas puedan aprovecharlos en la época de floración. Es decir, el mal tiempo y la lluvia tan frecuentes en Asturias durante la primavera, acortan aun más el tiempo de recolección de las abejas y hacen de esta estación una época muy peligrosa para la apicultura, ya que las colmenas están muy escasas de miel y si las abejas no pueden comenzar a trabajar es probable que mueran de hambre. Existen varios refranes que aluden a esta situación: "La oveya y la abeya en abril entreguen la pelleya"; "En mayo muerre la flaca, la abeya pero non la vaca"; "En marzo, pola mañana encama la abeya y pola tarde muerre la oveya".

En definitiva, queda demostrado que la importancia y el desarrollo de la apicultura en los concejos occidentales debe mucho a la vegetación.

Ahora bien, la vegetación no es el único factor que ha motivado las diferencias apícolas entre ambas zonas. Los efectos de los factores ambientales se complementan con otros hechos relacionados con la cultura y la historia de las comunidades humanas. La cultura, en lo que concierne a los conocimientos técnicos de la sociedad, tiene mucho que ver en esa diferenciación. Como ya indicamos antes no podemos entender el desarrollo de la apicultura en el occidente, sin valorar las técnicas aplicadas por los campesinos de esa zona. Los conocimientos que demuestran poseer en la elección de los lugares para instalar los colmenares en el monte, en el manejo de las abejas, etc., influyen mucho en la cría de este insecto. En consecuencia, parece evidente que la mayor producción apícola del occidente es, en gran medida, consecuencia de una técnica más cuidada aplicada a unos recursos naturales muy favorables.

Por último, la historia también ha influido en el crecimiento de la apicultura en la zona occidental de Asturias. Desde la Edad Media fue ésta una tierra de fuerte implantación monástica, en la que las directrices de los monjes benedictinos y bernardos influyeron mucho en la explotación agrícola. Algunos de estos monasterios fueron los de Obona y Bárcena (concejo de Tinéu), el de Vilanova de Ozcos, el de Cornellana (concejo de Salas) y el de Corias (concejo de Cangas del Narcea) que era el más poderoso de todos[26]. Los monasterios eran propietarios de extensos territorios que aforaban y arrendaban para su explotación a familias o pueblos enteros, como sucedía con muchos montes de aprovechamiento común. En los primeros momentos predominan los censos o rentas que se cobran en especies (pan, vino, carneros, gallinas, manteca, cera, pescado) sobre los numerarios, aunque a partir del siglo XIV estos últimos comienzan poco a poco a ganar terreno. La cera constituyó desde un comienzo y hasta la desamortización de Mendizábal en el siglo XIX, un porcentaje relativamente importante de las rentas que cobraban los monasterios[27] y en general toda la Iglesia. Era un producto imprescindible en el culto católico y su consumo era elevadísimo en todos los templos. El segundo Concilio de Braga, celebrado el año 572, mandó que se destinse "la tercera parte de las rentas de cada Iglesia para su alumbrado" y decretó que no se consagrase templo alguno si antes el fundador no asignaba fincas congruas para mantener sus luces. Hasta finales del siglo XVIII el valor y el comercio de la cera estarán únicamente en función del servicio religioso.

Veamos algunos ejemplos de esta situación en Asturias. El 15% de los censos establecidos por el monasterio de Vilanova de Ozcos en los siglos XIV y XV eran de cera, estando estas rentas por detrás de las que se pagaban en pan (escanda y mijo) y dinero, y al mismo nivel que las del vino. La cantidad de cera recaudada sumaba diecinueve libras, oscilando lo que pagaba cada rentero entre una y cuatro libras. Todos los foros especifican que debía entregarse una "libra de cera bela", y en dos casos señalan un aumento de la cantidad a pagar por los herederos de los foreros [28].

En el siglo XV, el monasterio de Cornellana sigue, en cuanto a las rentas de cera, una política similar al cenobio de los Ozcos; en efecto,

[26] Para observar la influencia de estos monaterios puede verse Mª. E. GARCIA GARCIA, *San Juan Bautista de Corias*, pp. 191 y ss.

[27] Algunos monasterios del occidente de Asturias poseían libros de cuentas destinados únicamente a las rentas de cera, como sucede en Corias y Cornellana. Véase E. MARTINEZ, *Los documentos asturianos*, pp. 53 y 54.

[28] Mª. J. QUEIPO, "Foros agrarios en el monasterio de Vilanova de Ozcos, siglos XIII-XV", Oviedo, 1990, inédito.

un 45% de los censos otorgados deben satisfacerse con ese producto. Las cantidades estipuladas iban desde un cuarterón a una libra y media de cera, y también se indicaba que la cera tenía que entregarse limpia[29].

La misma actitud seguirán el monasterio de San Vicente y el cabildo de San Salvador, ambos en la ciudad de Oviedo, con respecto a muchas de las rentas de sus posesiones en el occidente de la región.

Pero a menudo estas rentas no satisfacían el gasto del monasterio o iglesia y se debía comprar mucha más. Así, en el primer tercio del siglo XIX, el monasterio de Obona recibía cada año 794 onzas (23 kg) de cera, procedentes en su mayoría de los concejos de Tinéu y Valdés, y "tenía que comprar casi tanta cera como la que obtenía de rentas dado el alto consumo en misas, oficios de difuntos, salves"[30].

Existían dos tipos de rentas en cera, unas eran meramente simbólicas y otras tenían como único fin la obtención de cera para sufragar las necesidades del culto. Cuando a mediados del siglo XVIII el colegio de San Vicente (Oviedo) cobra de arriendo a los vecinos de los pueblos de Is, Rebollo, Santa Colomba y Bustantigo (concejo de Allande) 106 libras (49 kg) de cera limpia, no parece que exista más que el interés de satisfacer una necesidad material que tiene el monasterio. Para poder pagar esta renta los vecinos de estos pueblos necesitaban castrar alrededor de 200 colmenas al año, ya que de cada una de ellas sacaban aproximadamente medio kilogramo de cera en rama que, una vez limpia, quedaba reducida a casi la mitad.

El monasterio de San Juan Bautista de Corias, el más importante del occidente asturiano y uno de los más poderosos de toda la región, cobraba por distintos arriendos en el Valledor (concejo de Allande) 3.318 onzas (96 kg) de cera, que corresponderían, siguiendo el cálculo anterior, al producto de un mínimo de 384 colmenas. La cantidad total de cera que recaudaba anualmente el monasterio ascendía a unas 5.500 onzas (158 kg), procedente de los concejos de Allande, Cangas del Narcea y, en menor medida, Tinéu.

En defintitiva, creemos que la imposicion de rentas en cera a los campesinos del occidente asturiano favoreció el arraigo, desarrollo y mantenimiento forzoso de la apicultura en aquella zona. Tal vez esta actividad ya era importante antes de la instalación de los monasterios en la Alta Edad Media, pero lo que no cabe duda es que las obligaciones a que sometieron a sus renteros forzaron y favorecieron la extensión de la cría de abejas, así como su perfeccionamiento. No olvidemos que algo parecido, aunque con una política mucho más directa, sucedió con la expansión del cultivo de la vid y la elaboración del vino en Asturias, que fueron prácticas impuestas y dirigidas por los monasterios y otros propietarios de la tierra con el fin de satisfacer unas necesidades alimentarias y litúrgicas[31].

La depredación de colmenas silvestres

No existe ninguna sociedad humana en la que su economía dependa de una sola forma de producción. Así, aunque siempre hay una que es la dominante y la que predomina claramente en la organización económica de la sociedad, la supervivencia de sus miembros exige varias formas productivas diferentes[32].

---

[29] A. C. FLORIANO, *El monasterio de Cornellana: cartulario*, pp. 50 y ss.

[30] F. FEO PARRONDO, "Rentas agrarias del monasterio de N. S. de Obona", pp. 815 y 820.

[31] Mª. E. GARCIA GARCIA, *obra citada*, pp. 364-371.

[32] M. GODELIER, *Instituciones económicas*, pp. 24-25.

Los campesinos europeos eran agricultores y ganaderos, pero sus productos, después de pagar las rentas, aseguraban difícilmente el mínimo necesario para vivir. Por ello se veían obligados a utilizar al máximo todo lo que el medio natural les ofrecía: caza, pesca, plantas y frutos silvestres, hojas de árboles, etc. Los productos recolectados se destinaban al ganado, que comía las hojas de roble y fresno, bellotas, etc.; también para alimentar y curar a las personas, y, por último, para su venta en el mercado (pieles, plantas medicinales, carne, pescado). Si en años normales la recolección y las prácticas depredadoras eran importantes para el mantenimiento de las comunidades campesinas, en los momentos de crisis de subsistencia que se sucedían periódicamente adquirían una importancia vital[33]. En Asturias, existen testimonios, bastante dramáticos por cierto, de cómo la recolección se convertía en "años de fame" o hambruna en uno de los pocos recursos diponibles para la población[34]. Además, bastantes de los campesinos más pobres tenían en estos recursos su principal medio de subsistencia; algunos ejercían de alimañeros y vivían en gran medida de la caza y la pesca, así como del dinero que obtenían paseando por las parroquias las pieles o las crías de los animales más dañinos (lobos, zorros, osos)[35].

El espacio donde se practicaban estas actividades era el monte, cuya extensión superaba en la mayoría de las parroquias a las tierras cultivadas.

Dos de los productos que se recolectaban en ese espacio no dominado por el hombre eran la miel y la cera. La primera, según nuestros informantes, era la más buscada, porque el fin de la recolección era conseguir alimentos; aunque tiempo atrás no creemos que la cera se despreciase debido a su valor. Por otra parte, también se solía acudir al monte para capturar una colonia de abejas, con el objeto de iniciar su cría y, sobre todo, de reiniciarla después de perder todas las colmenas de casa.

En Asturias, la recolección de miel estaba muy generalizada, en especial, en la zona centroriental, donde en algunos casos la miel obtenida por este procedimiento superaba a la extraída de las colmenas domésticas. Una muestra de su importancia es la extensión que dedica fray Toribio de Pumarada en su *Arte General de Grangerías* (1711) a la búsqueda y recogida de colmenas en "resquebras de peñas y árboles

[33] Véase R. KRUKER y N. ARNOLD, "Aspects de la cueillete dans les Alpes suisses", en *Etudes Rurales*, 87-88 (1982), pp. 139-152, y en general todos los artículos de dicha revista, cuyo número está dedicado a "La caza y la recolección en la actualidad".

[34] En el siglo XVI, Tirso de Avilés, refiriéndose a una de estas crisis de subsistencia, escribe: "Fueron bien socorridos los que aportaron a esta Ciudad, pero los demás que eran pobres envergonzantes, fueron tan grandes las hambres que padecieron, que se dice hombres huvo que por no pedir por Dios y no decaer de su honra después que se les acababa el pan, sangraban los ganados, con la sangre de los cuales, cocida con yerbas, se sustentaban. Los cuales después de haber padecido tan grandes hambres por haber pasado tanta miseria, andaban sus rostros macilentos y tristes y amarillos de la color misma de las hierbas que comían, con las cuales se sustentaban", *Armas y linajes de Asturias y antigüedades del Principado*, pp. 294-295. Otro ejemplo, más reciente, lo relata Ramón Castañón en 1789, cuando escribe, al "dar parte al señor Regente de haber precavido las miserias que padecían los naturales de Mieres, franqueando para el efecto orrios y paneras", que "haviendo llegado a mi noticia que ya los razionales usaban del alimento que los irracionales, como eran yerbas del campo, y hasta las hortigas, y que otros de rama de avellano y de haya cocida con ortelana y abeyera; con la mayor diligencia pasé a los lugares del territorio [...]". AJGP: *Papeles de la Junta General del Principado de Asturias*, tomo 32, fol. 378.

[35] Por Real Orden de 11 de mayo de 1768 se concedió a la Junta General del Principado de Asturias un arbitrio conocido con el nombre de "talla de fieras", que consistía en cobrar dos reales sobre cada fanega (55,5 litros) de sal que se vendiese en la provincia, y cuyo destino era premiar a los cazadores de fieras con arreglo a las pieles de animales muertos que presentaban. Este arbitrio dejó de tener efecto a mediados del siglo XIX, en que "la talla de fieras" es sufragada con los fondos del presupuesto de la Diputación Provincial. El sistema de premios para los cazadores de animales dañinos fue general en todos los países de Europa.

cabanosos", así como a la extracción de sus productos[36].

Las colmenas silvestres se denominaban en el occidente *abiyeras* y en el oriente *mieleros*. Para localizar estas colmenas había personas especializadas que se dedicaban a ello en solitario, pero por lo común esta actividad unía a dos o más vecinos que al final de la caza se repartían la miel. Era un trabajo exclusivamente masculino, en especial de mozos y hombres maduros, pues en la sociedad rural era impensable que una actividad arriesgada, que se llevaba a cabo en el monte, lejos de casa, y que exigía un esfuerzo físico grande, fuera realizado por mujeres o por otro grupo de edad. Ahora bien, en la mayor parte de los casos que conocemos, las personas que "iban a la miel" estaban acostumbradas a tratar con las abejas y tenían colmenas en casa: "había que teneles afición [a las abejas] y sobre todo non se les podía tener miedo a los mordiscos [picaduras]".

La localización de un *mielero* requería unos métodos de búsqueda que a veces llevaban mucho tiempo, a pesar de que los cazadores conocían bien el medio en el que se movían y las costumbres de las abejas. La búsqueda no era una búsqueda a ciegas que sólo el azar premiaba, sino que requería unos conocimientos y unas técnicas de caza especificas[37]. De todos modos, a menudo se encontraba alguna colmena por casualidad, "en esos casos el paisano siempre lo callaba y en otoño iba y sacaba toda la miel". La primera operación para cazar un *mielero* consistía en encontrar una fuente donde las abejas fueran a recoger agua[38]. Una vez localizada, los cazadores "velaban" o *curiaban* (cuidaban) a las abejas, fijándose en el camino que tomaban y siguiéndolas hasta el árbol o peña en donde tenían el nido. Las abejas, según los campesinos, en cuanto cogen el agua van para la colmena: "iban a beber y después salían a plomo p'arriba, daban unas vueltas p'agarrar vuelo, ya iban de frente pala colmena" (Carrea, concejo de Teberga). Una vez localizada la dirección que llevan las abejas, los cazadores utilizaban técnicas diferentes para seguirlas: unos corrían detrás de ellas hasta que las perdían de vista, esperando a que pasaran más en esa dirección; otros atraían a las abejas colocando platos con un poco de miel en su ruta y las seguían de vuelta a la colmena[39]; otros capturaban unas cuantas abejas en un recipiente y cada vez que perdían el rastro que llevaban soltaban una; otros se colocaban en la dirección de las abejas y se gritaban entre ellos cuando pasaba una hasta dar con el *mielero*.

Las operaciones de busca se realizaban en el mes de agosto, "porque pasao agosto las abejas beben menos y no son tan fáciles de encontrar" (Cuña, concejo de Teberga)[40]; la miel se sacaba

[36] *Arte General de Grangerías*, fols. 1.121-1.133. Véase el Apéndice nº 1.

[37] R. VALDES DEL TORO, *Antropología*, p. 40.

[38] Véase en el Apéndice nº 1 la técnica que en 1711 recomienda Pumarada y Toyos para cazar colmenas montesas, que no difiere casi nada de la que nosotros hemos recogido en el trabajo de campo.

[39] El mismo procedimiento se utilizaba en el oriente de Siberia: "Aquel día, tuvimos ocasión de ver la manera en que los cosacos atrapan las abejas. [...]. Observó la dirección por la cual desaparecían las abejas y se colocó, con su copa de miel, de aquel lado. Al cabo de un minuto, llegó una abeja. Cuando volvió a partir, el cosaco la siguió con la mirada mientras pudo, avanzando en el sentido de su vuelo; después, esperó la llegada de la segunda y la tercera; así, sin interrupción, continuando sus manejos. De esta forma se dirigió, lenta pero seguramente, hacia la colmena, cuyo camino le indicaban las mismas abejas. Para esta caza hay que armarse de paciencia", V. AERSENIEV, *Dersu Uzala: La Taiga del Ussuri*, pp. 67-68.

[40] Las abejas necesitan el agua para refrescar la colmena en los días calurosos, pues "desde la puesta del huevo a la salida de la abeja, el pollo o cría necesita para su desarrollo normal" una temperatura regular y constante de 35ºC. Para evitar el exceso de calor extienden el agua sobre los panales y provocan su evaporación agitando las alas; las abejas se convierten en pequeños ventiladores vivos que provocan una corriente de aire, y gracias a un sentido térmico muy grande son capaces de mantener dicha temperatura. K. V. FRISCH, *La vida de las abejas*, pp. 47-49.

a fines de septiembre o en octubre, antes de que las abejas comenzaran a comerla.

Las colmenas montesinas estaban por lo común en un árbol hueco o en una covacha de una peña. Los sitios preferidos de las abejas eran, según los cazadores, los troncos de los castaños viejos y las peñas orientadas al mediodía y con "pasto" abundante. Existían lugares en los que tradicionalmente proliferaban esta clase de colmenas y donde los recolectores acudían anualmente a buscar la miel. La existencia de estos lugares se revela a menudo con unos topónimos muy significativos, que indican la presencia de abejas y miel. Entre los nombres que aluden a las abejas están los pueblos de Valdelesabeyes (parroquia de La Pola, Llaviana); Las Abieras[41] (parroquia de las Montañas) y L'Abeyeira (parroquia de Cibea), ambos en Cangas del Narcea; L'Abiera (parroquia de Lluerces, Pravia), y son muy corrientes en la toponimia menor, sobre todo para referirse a roquedas de caliza: Las Abeyas, Tras d'Abeyas, L'Abeyera, Les Abeyeres, Pena Beyera[42]. También aparecen asociados a las peñas donde había colmenas silvestres, los topónimos que aluden a la miel, como en la Peña la Melera, en Cuevas (parroquia de El Pino, Ayer) donde existen testimonios fehacientes de que se recolectaba miel, y los nombres de los concejos de Peñamellera Alta y Peñamellera Baja (del latín *pinna mellaria*).

Las colmenas situadas en los huecos de los troncos o las ramas se depredaban a menudo talando los árboles; una vez tumbados y con la colmena al alcance de la mano se sacaba toda la miel y cera, asfixiando a las abejas y abriendo el hueco con un hacha.

> "Fui pa La Cortina a trabayar las colmenas a un paisano que tenía pocas, y díjome: Pues sé yo donde hay un ensame nel monte, y esi ye pa tí. Al otro año, por octubre, fuimos p'allá, subíme al árbol ya tape el furaco por onde ellas entraban y salían, luego quité las ramas pa poder tirar el roble pa onde quisieramos; vino el fiyo ya batemos el roble con la motosierra. Después destape el furaco y maté las abejas con azufre. Tenía como 25 o 27 kilos de miel, no estaba mal, tenía unas setas [panales] grandes y no había ninguna seca, todas estaban llenas de miel. Las abejas no interesaban, porque si se cogían ¿cómo las mantienes todo el invierno?" (Arnón, concejo de Ḷḷena).

La operación cambiaba bastante cuando la colmena estaba en una peña, en este caso los cazadores iban por la mañana, muy temprano, y tenían que descolgarse desde la cima atados con unas cuerdas que sostenían sus compañeros[43]. Los que bajaban llevaban un caldero amarrado a la cuerda; una vez delante de la cueva asfixiaban a las abejas quemando hierba o azufre en la boca del nido y a continuación sacaban con una mano todos los panales que podían alcanzar con el brazo.

> "Las abeyas están en cuevas, hay cuevas que se alcanzan muy bien con la mano, pero en otras no se sacaba nada porque las setas [panales] estaban muy dentro. La miel se repartía entre los que iban, hubo ocasión de sacar veinte litros y hubo ocasión de sacar dos o tres, depende del año. Todas las que encontrábamos las matábamos; pal año siguiente siempre volvían otros ensames" (Cardes, concejo de Cangues d'Onís).

La operación era peligrosa y así se practicaba en los concejos de Casu, Ayer, Teberga, Cangues d'Onís, Peñamellera Alta y Peñamellera Baja. En Ayer, cuentan sobre unos casinos que fueron un año a sacar la miel en la Peña la Melera, en Cuevas, que bajaban metidos en una

[42] Topónimos del concejo de Lena, véase J. CONCEPCION SUAREZ, "Toponimia de las *abeyas* entre los pueblos de Lena", pp. 617-621. Otros topónimos asturianos derivados de *abeya* son Abeyar, en Bezanes (Casu), y el arroyo de Las Abeyas, afluente del río Nueva (Llanes).

[43] La práctica de descolgarse en paredes rocosas para recolectar miel es muy antigua, y está documentada en pinturas rupestres del Levante español fechadas alrededor de 6000 a.C. en la Cueva de la Araña (Valencia), y en otros muchos lugares del mundo. Todavía hoy existen en Nepal cazadores especializados en la depredación de colmenas silvestres localizadas en peñas. Véanse E. CRANE, *The Archaeology of Beekeeping*, pp. 19-33, y E. VALLI y D. SUMMERS, "Honey hunters of Nepal", pp. 661-671.

macona (cesta grande), y que uno de ellos antes de descolgarse por la peña prometió a la Virgen toda la cera que sacara del *mielero*, pero a mitad de camino la macona empezó a dar vueltas y el casino, viendo el peligro que corría, comenzó a gritar: "¡Miel y cera todo pala Virgen!". Aunque hoy, esta historia sobre los naturales del concejo de Casu se cuenta con tono de burla, no debe de extrañarnos que antiguamente los recolectores de miel en las peñas se encomendaran antes de iniciar su trabajo a la divinidad para solicitar su protección, pues así lo hacen todavía hoy los recolectores del Nepal[44] y así lo recomienda Pumarada en su obra[45]; tanto los nepalíes como el dominico asturiano consideran que el éxito de la labor no sólo depende de la técnica y la experiencia, sino también de la providencia o el apoyo de un ser superior.

En el pueblo de Cardes (concejo de Cangues d'Onís) iban todos los años varios vecinos a la Peña Encueva; allí existía una cueva con un nido de abejas que para llegar hasta ella descolgándose había que superar un saliente de la roca. "Lo que no se explica nadie es cómo fue el primero que se arrimó a ella, porque resulta que el que baja colgao tiene que menease y metese pa dentro, debajo de un saliente, y allí en la puerta de la cueva había un palo atravesao, así entraban, cogíanse allí y no volvían p'atrás, pero aquel palo nadie sabe quién fue el primero que lo puso".

La miel que se recolectaba era en la mayoría de los casos para el consumo de casa. "Cuando íbamos a buscar colmenas yera en tiempos que en casa teníamos pocas ya non quedaba más remedio que buscar la miel del monte" (Cuña, concejo de Teberga). También existían pueblos que recolectaban miel para venderla a otros próximos, sobre todo en ciertas épocas del año en las que su consumo era elevado. Así, algunos vecinos de Barrio (concejo de Teberga) vendían mucha miel en el "tiempo la yerba" porque en las casas existía la costumbre de dar de comer a los segadores un plato de *papas* o *fariñas* (gachas) de maíz con mantequilla y miel; si la casa no cosechaba miel o no la podía comprar, los segadores la suplían con leche.

Aparte de la miel de abejas también se consumía ocasionalmente y en el momento de encontrarla la miel de los avisperos que se hallaban al azar, sobre todo, durante la siega. Cuando se localizaba un nido de esta clase era corriente avisar a los niños de casa para que chuparan con una paja la poca miel que contenía, o estrujarlo con una mano directamente sobre la boca.

---

[44] Todos los recolectores de miel del Nepal, antes de comenzar a bajar la escalera por la que descienden a los nidos de abejas, se encomiendan a los dioses, "siempre debo rezar primero", y realizan ofrendas y sacrificios. Uno de ellos, cuyo padre se quedó ciego por las picaduras, echa la culpa de esa desgracia a que su padre no hizo las ofrendas con convicción. E. VALLI y D. SUMMERS, "Honey hunters of Nepal", pp. 661-671.

[45] Después de describir la forma de localizar una colmena silvestre, dice: "Luego dar gracias a Dios, y ofrecer quiñón de la cera al Santísimo Sacramento, si su Majestad dispone que logras aquella mina. Y este voto, de la cera primera, no más". *Arte General de Grangerías*, fol. 1.124. Véase Apéndice nº 1.

II
EL *ABEYEIRO*

El abeyeiro en la sociedad tradicional

Abeyeiro y *abeyista* son términos asturianos que se utilizan en algunos concejos del occidente de la región para denominar a las personas que tienen abejas[1]. Las palabras apicultor y apicultura, para referirse al criador y al cultivo de las abejas respectivamente, no las usan nunca los campesinos en Asturias. Por otro lado, fuera del occidente no existe en la región ninguna palabra para identificar a las personas que tienen en su casa colmenas, pues su cuidado no pasa de ser una modestísima actividad doméstica. A pesar de esto, todo lo que vamos a decir más adelante es aplicable a muchos de los campesinos que poseen colmenas en el área centro-oriental que, como ya vimos en el capítulo anterior, eran unos pocos en cada parroquia; asimismo, tampoco debemos pensar que todos los campesinos con abejas que viven en el occidente responden a la clase de persona a que nos referimos a continuación.

En 1835 Pedro Abarca Castellano señalaba tres causas principales por las cuales no se aumentaba el número de colmenas en España: 1ª, "la timidez que muchos tienen á los aguijonazos de las abejas y sus resultados"; 2ª, "la dificultad que algunos encuentran en poder administrar por sí las colmenas, pareciéndoles que esto es sólo de hombres de alguna instrucción o descendientes de colmeneros"; y 3ª, "la falta de instrucción y cuidado en muchos de los que se ocupan en este ejercicio"[2]. Estas tres causas, entre otras, concurrieron por un lado, a desanimar a muchas personas en el cultivo de las abejas y, por otro, sirvieron para que los campesinos que se dedicaron con éxito a esta labor respondieran a unas características determinadas, que nosostros hemos encontrado en Asturias y que son comunes a toda España y Europa.

En nuestra región, aquel que se le conoce con el nombre de *abeyeiro,* o se le reconozca como tal, no significa que viva de las abejas, ni tampoco que la mayor parte de sus ingresos económicos provenga de este ramo, como sucede, por ejemplo, con un carpintero, un cantero o un herrero. El término *abeyeiro* tampoco lo recibe cualquier campesino que tenga en casa unas pocas colmenas con abejas. Este calificativo se aplica sólo a los campesinos que tienen muchas colmenas y, sobre todo, a aquellos que "entienden bien a las abeyas", que año tras año mantienen el colmenar poblado, y que poseen

[1] Otras variantes de esta palabra son *abieiro* y *abiyeiro,* véase M. MENENDEZ GARCIA, *El Cuarto de los Valles,* tomo II, p. 13.

[2] *Manual de colmeneros,* p. VII.

una gran afición por este "ganáu": "Aiquí se llama abeyista al que las entiende, no sirve tener muitas, porque si no se entiende luego se vei a poucas" (San Esteban, concejo de Eilao)[3].

Normalmente, la condición de *abeyeiro*, así como la cría de abejas, está asociada a unas pocas casas en cada pueblo, en la que se hereda la práctica de generación en generación. Es muy raro que un campesino comience a tratar con abejas sin que haya conocido la experiencia de sus antepasados. Más corriente es que los herederos de la casa de un *abeyeiro* "non entiendan de abeas", tengan pánico a las picaduras o simplemente no les interese su cultivo, y así, una vez muerto el "vieyu", las abejas empiezan a ir a menos hasta que acaban extinguiéndose. "Después de morir mi padre las abejas enseguida fueron detrás de él, porque en casa naidie miraba por ellas" (Xomezana d'Abaxo, concejo de Ḷḷena).

También suele suceder que un *abeyeiro* abandone la práctica por el desinterés de la familia o porque uno de sus miembros (en especial si es una hija) tenga alergia a las picaduras y le provoquen una reacción peligrosa.

El miembro de la familia que cuida y atiende las colmenas varía en función de la importancia que tenga su explotación y del espacio donde se lleva a cabo el trabajo, aunque por regla general suele ser en toda Asturias una labor de hombres. En el occidente, donde las abejas tienen cierta importancia en la economía doméstica y los colmenares están diseminados por el monte, es una actividad masculina, que atiende directamente el amo de la casa. El amo o *pater familias* es el que manda en casa, pero también es el más viejo y el que realiza las tareas que requieren menos trabajo, dejando las más penosas e ingratas a sus hijos. Por el contrario, en el centro y oriente el cuidado de las colmenas no es un trabajo exclusivo de los hombres, si no que también existen muchas mujeres que tienen esa misión en la casa. Esta situación no es rara, porque el aprovechamiento de las colmenas no pasa de ser una actividad secundaria, encaminada sobre todo a conseguir una sustancia medicinal: la miel, y además los colmenares están arrimados a una pared de la casa o en una huerta próxima, es decir en ámbitos de trabajo exclusivos de las mujeres, en especial de "la ama", pues, igual que sucede con los hombres, las labores más duras las llevan a cabo la nuera o las hijas.

El aprendizaje del cuidado de las abejas se realizaba, como todas las enseñanzas relativas al medio rural, en el interior de la familia. Los más pequeños, que no participaban en las faenas duras, acompañaban, en cambio, a los abuelos o padres a capturar los enjambres en primavera y visitaban con ellos los colmenares. Durante el trabajo de campo hemos observado que los informantes al recordar las prácticas antiguas hablan de su padre o de su abuelo, según el área de que se trate. De este modo, los informantes del centro-oriente de la región, donde la familia nuclear es la predominante desde hace mucho tiempo, enseguida sacan a colación la figura del padre al rememorar las labores apícolas; por el contrario, en el occidente, donde la familia troncal aún domina, la misión de educar a los niños, en especial al mayorazgo, recaía en el abuelo y, en consecuencia, tanto los saberes de tipo técnico como las anécdotas e historias de la casa se transmitían de abuelo a nieto: "En tiempos del abuelo de mi abuelo, cayó el muro del cortín de la Esquitona y hasta que lo levantó tuvo que dormir allí, para que no le entrara el oso en él" (Pumar de las Montañas, concejo de Cangas del Narcea).

Las personas tenidas por *abeyeiros* no son vecinos normales en la comunidad rural. Sus habilidades para criar y mantener las abejas son

---

[3] Lo mismo se dice en otras regiones españolas. En la Alpujarra, por ejemplo, "las abejas antes eran más corrientes, aunque no tos las entienden y las pueden tener; pero ahora hay menos", P. NAVARRO ALCALA-ZAMORA, *Tratadillo de agricultura popular*, p. 153.

conocidas en su parroquia y a veces también en las circundantes. Pero además los *abeyeiros* tienen fama de hombres "curiosos", es decir, muy hábiles manualmente, para llevar a cabo ciertos trabajos (calzar los arados, cambiar los ejes a los carros, etc.), algunos de gran responsabilidad en la economía rural, como sucede, por ejemplo, con los injertos de los árboles frutales[4]. Son a menudo miembros destacados de la comunidad, que sirven para casi todo y que practican diferentes trabajos: carpintería, cantería, herrería. Los campesinos no forman, naturalmente, un grupo homogéneo; existen diferencias entre ellos basadas en la propiedad de la tierra pero también en sus conocimientos técnicos, fuerza física, etc. En una sociedad rural en la que el trabajo físico es una de las bases de la producción, debido a los aperos y herramientas rudimentarios que se usan, y en donde las faenas son rutinarias, pues todos los años se repiten sin excepción, las personas más fuertes y las más habilidosas técnicamente siempre tendrán un prestigio que el resto de los campesinos no poseen. La figura del "paisano curioso"[5] ("el curioso'l pueblu") existía en todos los pueblos asturianos, y todavía pueden oírse muchas referencias a ellos[6].

[4] Los injertos, como se sabe, se realizan cuando los árboles frutales tienen varios años, y de sus resultados dependerán en el futuro las cosechas de frutos (castañas, manzanas) muy importantes en la subsistencia de los campesinos asturianos.

[5] En 1862, Juan de Llano Ponte aconsejaba al Ministerio de Fomento que para difundir entre los campesinos asturianos técnicas y cultivos nuevos podía recurrirse a los "paisanos curiosos": "[...] del mismo modo que el Gobernador Civil pudiera abonar a los Ayuntamientos en sus cuentas lo que costase el citado periódico [agrícola], porque no falta en casi todas las aldeas algún paisano curioso, que no costándole nada tratara de adelantar algo; pero en este caso creo debería obligarles a conservarlo, como el Boletín oficial, pues sino muy fácil fuera que los números de la 'España Agrícola' sirviesen para envolver tabaco o azafrán".

[6] En el concejo de Bimenes vive un *abeyeiro* nonagenario que en la mina donde trabajaba a comienzos del presente siglo le apodaban "la enciclopedia", porque sabía de todo y servía para arreglar cualquier cosa.

Otra característica que se les atribuye a los *abeyeiros*, y que ellos mismos suelen reconocer, es la "afición" que tienen por las abejas. "Hay gente que no las puede ni ver [a las abejas], porque no les tiene afición; yo les tuve afición cuando yera joven, pero en casa non les daba más por ellas y dejélo. Si me hubieran ayudado yo tendría más de treinta [colmenas]" (Purón, concejo de Llanes).

En El Fondal (concejo de Tinéu), cuenta un informante del pueblo, que "había dos casas dedicadas a las abejas, una tenía ochenta o noventa truébanos; eran una gente entusiasta de eso, que es lo que hace falta para llevarlas, tener una moral y un capricho por ellas. Vivían por aquellas colmenas, siempre estaban en el cortín; tenían uno cerca de las casas, que estaba limpio como esto. Eran muy curiosos, eran carpinteros".

La mayoría de los abeyeiros reconoce que pasan sus horas muertas, sobre todo en la vejez, pues, antes son raros los ratos de ocio, viendo trabajar a las abejas, cómo entran y salen continuamente de las colmenas: "A mí gústanme muito [las abejas]; paso la tarde con ellas. Cuando no tengo nada que facer siéntome ahí a mirar cómo trabayan, pa mí son como una novia" (La Viliel̩l̩a, concejo de Cangas del Narcea).

Es evidente, que para muchas personas el interés por el cultivo de las abejas está inspirado por algo más que las quejas del estómago. A la necesidad de obtener miel y cera se suma el placer de observar y criar estos insectos[7].

> "Hay un maderista de Boal que vien por aquí, que todos los días va a velas [a las abejas], y ¡qué coño va a ver si no hay nada ahí!. Pues va a velas, es el vicio de la abejas; es un vicio como otro. Yo, ya le digo, siempre

[7] La afición excesiva por las abejas ha creado refranes que sugieren que los abeyeiros son personas que descuidan las labores principales de la casa: "Al truiteiro [truchero] y al abeyeiro non-yos mires pal payeiro".

dije que fuera de las mujeres las abejas eran la afición mía, aunque no valiera para nada siempre estaba pendiente de las abejas" (Souto Ḷḷuiña, concejo de Cuideiru).

Los *abeyeiros* se sienten atraídos por el comportamiento y la biología de las abejas, que difieren mucho del resto de los animales domésticos: "Lo de las abeyas tiene un sistema que te atrae y no cansa; a lo mejor vas con les vaques y abúrreste, pero con les abeyes no, tas en el colmenar mirando pa elles, tienen un algo que no cansen" (Tíos, concejo de Ḷḷena).

Esta actitud de los abeyeiros asturianos no es nueva, ni exclusiva de ellos, pues ya en 1787 Alonso de Frías escribió un comentario similar al de nuestros informantes: "Y no sé qué atractivo o embeleso tienen las Abejas, que el que es aficionado a ellas y está hecho a su trato y comunicación, en llegando al Colmenar, por numeroso y bien poblado que sea, no acierta a apartarse de él, hasta descubrir y registrar todas las colmenas"[8].

Asimismo, la afición y pasión por las abejas son también características de los apicultores tradicionales de otras regiones de Europa[9].

El interés de los abeyeiros por las abejas contrasta con la animadversión, a veces convertida en pánico, que les tienen muchos campesinos. El miedo a los "mordiscos", que es como se denomina en Asturias a las picaduras de las abejas, es a menudo irracional, y con frecuencia estas personas cuentan casos de gente y animales (sobre todo caballerías) que murieron o estuvieron cerca de la muerte por culpa de los aguijonazos de este "ganáu".

Contra las picaduras existe un número grande de remedios caseros, pero el mismo hecho de ser tan numerosos corrobora que ninguno es verdaderamente eficaz. Los más utilizados consisten en untar o frotar el lugar de la picadura con diferentes sustancias o plantas: sudor de los sobacos o de los testículos; esmegma[10]; barro o tierra; boñiga; miel; ajo; perejil; siemprevivas (*Sempervivum montanum*); "millo de rey" (planta desconocida); *llantaine* (*Plantago media*) y raíz de *folguera* (helecho). Otros remedios menos generalizados eran los siguientes: colocar una moneda de plata (Taladriz, concejo de Ibias) o *cucho* (estiércol) de oveja (Teyeo, concejo de Lena). Para aliviar el dolor de las picaduras también se tomaban infusiones de *altriaca* (*Tanacetum vulgare*), sobre todo en el oriente de Asturias.

Los *abeyeiros* no suelen confiar en estos remedios y consideran que el único remedio es aguantar el dolor. Sin embargo, al contrario de los no-abeyeiros, aquéllos no tienen miedo a las picaduras y tampoco dan mucha importancia al dolor que provocan. "Si te morden muitas, dólente las dos o tres primeiras, ésas jódente muito, pero despois ya las llevas más llevaderas" (San Esteban, concejo de Eilao).

Una creencia muy generalizada entre los no-abeyeiros es la de que las abejas no conocen al amo, es decir que no respetan la autoridad del jefe de la casa, y por tanto rompen la jerarquía que sostiene el mantenimiento y el buen orden de la casería. Los comentarios de los no abeyeiros pueden resumirse en las frases siguientes: "son el peor ganáu que existe", "esi ganáu non conoce al amu, ni a su madre", "como se os

[8] *Práctica de colmeneros*, pp. 40-41. Alonso de Frías recoge en su libro las técnicas apícolas de la provincia de Cuenca.

[9] Véase R. CHEVET, "Traditions d' apiculture en Béarn (suite)", p. 508.

[10] En una carta sobre medicina popular escrita en 1889 por Federico Rubio Gali a Antonio Machado Alvarez se dice: "Pues vaya ahora otra de medicina que he visto usar en Andalucía algunas veces para la cura de la picadura del alacrán, la avispa y la abeja. Un tanto impúdica es, pero el estudio no conoce ciertos rubores. La medicina consiste en untar la picadura con magma prepucial". Véase el apéndice de la edición española de G. BLACK, *Medicina popular*, pp. 303-304.

ocurre [tener abejas] ésas no conocen a naidie, ésas son salvajes, no tienen amu", "ganáu que non conoce al amu, a mí nun me gusta". El trato de muchas personas con las abejas es muy diferente al que existe con el resto de los animales de casa: las abejas no se pueden espantar, acariciar, ni golpear cuando atacan, por eso existen campesinos que para referirse al carácter ingobernable de las abejas dicen: "el ganáu que nun se le puede pasar la mano por encima'l llombu nun se puede tener" (concejo de Tinéu) y "yo no las quiero [a las abejas], porque un animal que no pueda tornar con una foz yo no lo quiero"[11] (concejo de Bimenes).

Por el contrario, los *abeyeiros* creen que las abejas conocen a los que tratan con ellas, aunque no saben muy bien por qué. Algunos suponen que la causa es la continua presencia en el colmenar, por eso se considera que las colmenas colocadas en el monte, situadas lejos de casa y a las que se visita muy poco, son las más agresivas.

Otra creencia que lleva aparejada la animadversión hacia las abejas es la idea de que son poco rentables para la casa, y su provecho es pequeño en comparación al trabajo que dan. Esto se refleja en la existencia de refranes, que los no abeyeiros repiten a menudo: "En abeyas y en oveyas, non metas lo que tengas".

En cambio, los *abeyeiros* consideran que las abejas en el sentido económico es el mejor ganado que existe, porque "no cuestan nada y tan todo el día trabayando pal amo" (Purón, concejo de Llanes)[12]. Los *abeyeiros,* igual que sus contrarios, también defienden con dichos sus creencias, y así el refrán mencionado antes lo concluyen de la siguiente manera: "En abeyas y en oveyas non metas lo que tengas, pero non te quedes sin ellas". Las abejas aparecen en otros refranes como una de las propiedades indispensables que debe tener una casa para prosperar: "El que rico quera ser estas cosas ha de ter: abeya y oveya, pedra que trabaya [muela], yegua paridera y muyer goberneira".

Las posturas y opiniones de los campesinos *abeyeiros* y no abeyeiros aparecen resumidas en el cuadro siguiente:

ABEYEIRO	NO ABEYEIRO
afición a las abejas	animadversión
aguanta las picaduras	pánico a las picaduras
las abejas conocen al amo	las abejas no conocen al amo, son el peor ganado que existe
las abejas son rentables y dan poco trabajo	las abejas no son rentables y dan mucho trabajo

Por último, podemos apreciar en el siguiente testimonio la reacción y los sentimientos de un *abeyeiro* frente a un no abeyeiro, ante los inconvenientes que producen a veces las abejas, sobre todo por los temidos "mordiscos". En este testimonio, recogido en Busloñe (concejo de Morcín), un *abeyeiro* cuenta la historia de un sobrino que quería iniciarse en la cría de abejas:

> "Dábanle un trubiecu a un sobrín mío de La Carballosa, que tenía un poco de miéu a les abeyes. Bueno, prepáralo onde poner –le dije– y a la tarde, al oscurecer, vienes a por él, cuando ya tan toes [las abejas] retiraes. Y vino, y yo non sabía que aquel trubiecu por bajo tenía un furaco por una tabla que pudrió o por un ratón que hubiese fecho un furaco pa riba, yo tapé la mosquera por onde salen. Cógelo el mío sobrín y yo diba con él pa ayudalo a ponelo, pero na más salir de allí comenzaron a salir les abeyes por aquel furaco, picólo una nel pescuezo y otra, y refundiólo en medio el camín. ¡Agora sí que lo ficiste! Tuve que encender el ahumador, volver a meteles pal trubiecu y después tapé.
>
> — Agora, ala, agora —díjele yo.
>
> — Yo non lo llevo —díjome él.

[11] *Tornar:* Cortar el paso al ganado. *Foz:* Hoz sin dientes que se usa para cortar zarzas, arbustos y ramas de árbol.

[12] La misma idea de los abeyeiros la repiten todos los tratados apícolas escritos en la Antigüedad Clásica y Epoca Moderna.

Me cago'n diez de aquí hay que quitalo. Bueno, voy a ver si lo llevo yo. Pusilo al hombro, y como había que subilo cuesta arriba hasta La Carballosa, empezaron a picame algunas que habían quedao fuera o que salían por alguna resquiza. Bueno, picáronme pol pescuezo, pelos brazos, metíanseme por debajo la ropa. ¡Pues yo non lo tiro! Al final llevelo allá y puselo como había que poner.

Después vine pa casa y tuve una fiebre toa la noche, taba ardíu, y el guaje me pregunta: ¿Qué tienes?. ¡La gripe!, non quería decir que habían sido les abeyes, porque siempre taben riñendo con elles, non les queríen. Marcho al médico, y mandóme cuatro inyecciones como pa un caballo.

Pa acabar el cuento, era un ensame muy bueno, muy guapu, púsulo p'arriba en una finca, y ya ves lo que me pasó a mí por llevalo allí. Cuando fueron a la yerba picaron-yos les abeyes por ir a trabayar delante delles, y todo el morgazo que encontraron en el prau echáronlo enriba del trubiecu y prendiéronle fuego. Dígole yo: ¡pero hombre eso no se fai!, pero no sabes lo que me costó a mí llevalo allí, si no les queríes dime: vete y quita aquello de allí, que non podemos tenelo ahí. Y yo diba a la hora que me parecía, volvía a taponar y bajabalo p'aquí.

Eso no se fai, matar a les abeyes asina. Si algún pecao hay ye eso, porque son animales de la tierra y elles defienden lo delles."

El abeyeiro y sus ideas sobre las abejas

Las abejas son consideradas por los campesinos como un animal más de la casa: son un "ganáu" que pertenece a la casería igual que el resto de los animales y las tierras. Sin embargo, no es un ganado domesticado, como la vaca o el cerdo, sino que vive en un estado semisalvaje, a su aire, y en el interior de un espacio, la colmena, al que el hombre no puede acceder ni con la vista. En consecuencia, el conocimiento de los *abeyeiros* respecto a las abejas es muy parcial, ya que se limita sólo a sus movimientos en el exterior de la colmena.

En cuanto al resto de los campesinos, su ignorancia sobre las abejas suele ser por norma general absoluto, ya que sienten poca simpatía por este insecto y no tienen ninguna curiosidad sobre su vida. Este desconocimiento provoca a veces las bromas de los *abeyeiros*, que se aprovechan de sus saberes sobre la naturaleza de las abejas para reírse de otros campesinos. Así, un *abeyeiro* de Carcediel (concejo de Tinéu), que en los meses de verano es llamado por varias casas de la parroquia para castrar las colmenas, sabiendo que los zánganos no tienen aguijón y que por consiguiente no pican, suele gastar a algún paisano fanfarrón la siguiente broma:

"Yo a veces vou cortar [las colmenas por las casas] y delante de varios paisanos agarro un zángano, métolo na boca, abro la boca y sale; pero alguno siempre dice: ¡No, asina fágolo yo también!. Entonces va a la vera el truébano, agarra una abea y na más metela na boca ¡pomba! clavóle el guión na llingua. Yo siempre les digo: ¡Pero, burro, hay que metéla de culo, pa que salga de frente, entonces no muerde! Qué berridas daba el paisano. Claro, yo metía un zángano y él una abea, pero él no se daba cuenta".

Para los *abeyeiros*, que conocen bien los movimientos de las abejas, éstas son un barómetro eficaz que anuncia cambios bruscos de tiempo y lluvia: "Las abejas dan un pronóstico seguro de tempestad cuando, volviendo en bandadas precipitadamente a sus colmenas, entran en ellas con atropellamiento y como en masa"[13]. Las señales que dan las abejas aparecen también en el siguiente dicho: "Cuando alredor del caxellu [colmena] bullen munchu les abeyes y van pa'l que s'arrima, lluego pingarán les teyes"[14]. También se cree que cuando las abejas van en bandadas al caldero donde se llevan los panales el día que se *esmielgan* o castran las colmenas, "no es cosa buena, es que sienten ellas mal tiempo, muito calor o muita agua" (A Figueiría, concejo de Allande).

---

[13] R. FERNANDEZ REGUERO, *Lecciones de agricultura para el Seminario de la Vega de Ribadeo* [Vegadeo], p. 59. En él se recogen muchos pronósticos populares que anuncian viento, lluvia y tempestades.

[14] L. CASTAÑON, "Abejas", en *Gran Enciclopedia Asturiana*, tomo I, p. 9.

El interior de la colmena es, según los campesinos, infranqueable y la posibilidad de observar cómo es la "vida privada" de las abejas es una tarea imposible, debido tanto a las características de las colmenas como al carácter de las abejas, que guardan muy celosamente su intimidad y sólo trabajan a oscuras: "Nunca naidie supo cómo crían las abeyas". Muchos campesinos, en especial en el occidente de Asturias, suelen contar siempre que sale a colación la vida de las abejas, la historia de un paisano, a menudo un vecino de la parroquia, que movido por su curiosidad quiso ver cómo trabajaban las abejas en el interior de la colmena, y para ello encargó que le hicieran una con las paredes de cristal, "pero ¿a que no sabes qué fue lo primero que hicieron las abejas nada más entrar en ella? Tapar los cristales para poder trabajar a gusto, ellas la claridad no la quieren". La incapacidad que según los campesinos tiene el hombre para conocer el interior de la colmena y manipular a su antojo la vida de las abejas, es una muestra de la inteligencia de este insecto.

> "Las abejas es un animal muy listo, que no hubo quien las estudiase, ni quien las engañase y es igual que pongas cristales, que trobos [*colmenas*], que pongas lo que quieras; intentaron muchos sistemas pero lo primero que trabajan: cubrir el cristal, ésas no quieren que nadie las vea trabajar" (Mazo de Mon, concejo de Samartín de Ozcos).

Según cuenta en 1798 Sampil Labiades, esta creencia sobre la colmena de cristal era un error muy difundido en su tiempo[15], que había sido transmitido por los autores de la Antigüedad: "Lo que sabemos es que desde el tiempo de estos filósofos se transmitió al nuestro por tradición, que quando se quería observar por medio de algún cristal las obras de tan industriosos insectos, éstos se daban priesa á cubrir con própolis su diafinidad, porque nadie las pudiese acechar"[16].

El hecho más importante para nosotros es que el campesino asturiano consideraba, y muchos todavía consideran, que es imposible saber con exactitud lo que ocurre en el interior de la colmena. Esta circunstancia, unida al carácter incierto de la cría de las abejas y a la falta de conocimientos científicos, ha motivado la existencia de suposiciones y creencias de todo género relativas a la vida de las abejas. Creencias que en muchos casos no son exclusivas sólo de los abeyeiros asturianos, sino generales a todo el medio rural europeo.

Las abejas se conocen en Asturias con diversos nombres. Los términos más extendidos son los de *abeya* y *abea*, utilizándose también en algunos concejos del occidente las variantes *abeicha* y *abecha*. En el concejo de Llanes, situado en el extremo oriental de la región, se las llama *moscas*, y sólo cuando a los informantes se les pregunta las diferencias con respecto a las otras moscas (insectos dípteros) se especifica que aquéllas son las "moscas de la miel"[17]. El mismo nombre reciben las abejas en gran parte de Francia, con excepción de la mitad sur, donde se denominan popularmente *mouche*, *mouchette* y *mouche à miel*[18].

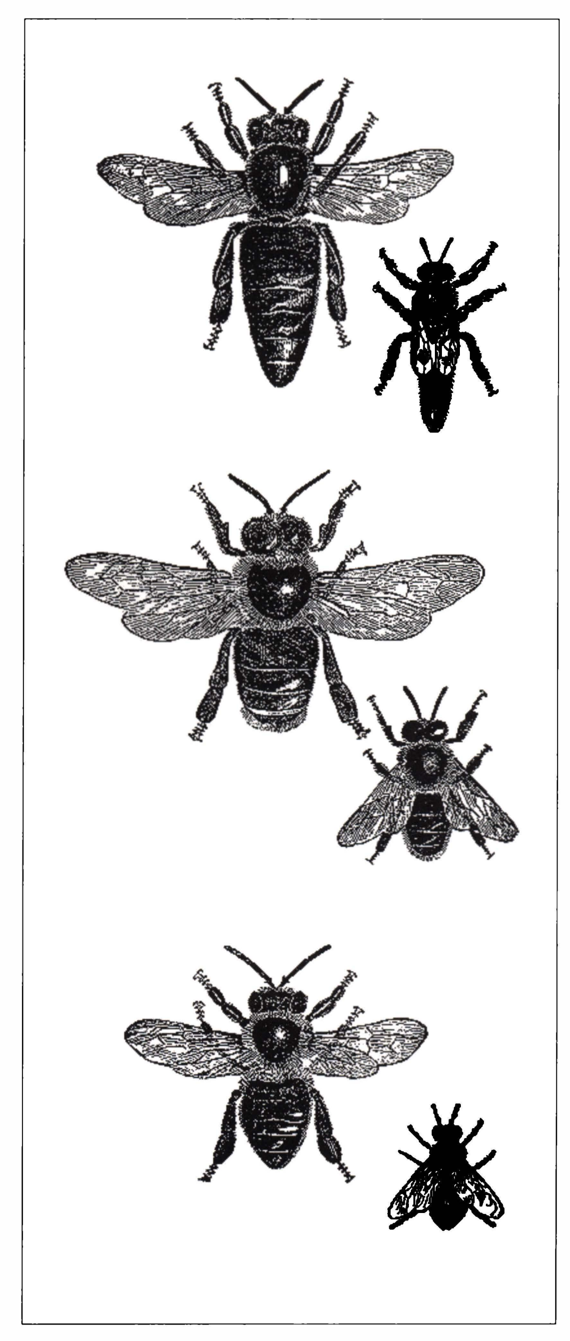
Los abeyeiros distinguen perfectamente las tres clases de abejas que forman una colonia: la

[15] La misma creencia existía a fines del siglo XIX en la provincia de Palencia, véase V. F. GONZALEZ (cura de Monzón de Campos), "Un cariñoso llamamiento a los apicultores fijistas", *El Colmenero Español*, 19 (1893), pp. 112-113.

[16] *Nuevo plan de colmenas*, p. 143. Las primeras colmenas de observación fabricadas con cristales se hicieron a comienzos del siglo XVIII, y favorecieron mucho el estudio científico de las abejas.

[17] Nuestra información está recogida en los pueblo de Purón y Rales. No podemos precisar con exactitud la extensión de esta denominación en Asturias, pues para la realización de nuestro trabajo no hemos visitado los concejos de Ribadedeva, Peñamellera Alta y Peñamellera Baja. Ahora bien, en otros concejos del oriente de nuestra región, algunos vecinos de Llanes, como Cabrales, Onís, Cangues d'Onís y Amieva, se emplea el termino *abeya*.

[18] P. MARCHENAY, *L'homme et l'abeille*, pp. 123-124, cita el conocido estudio de J. Gilliéron, *Généalogie des mots qui désignent l'abeille* (París, 1918).



Reina, zángano y obrera, aumentados y de tamaño natural (de L. Langstroth, *La abeja y la colmena*, Barcelona, 1950).

reina, que se denomina *guía*, *jefa* y sobre todo *maestra;* los zánganos, que reciben en el occidente los nombres de *abázcaros* (concejo de Allande), *abáscaros*, *zainos* (Villarmeirin, concejo de Ibias), *bácaros* (concejo de Miranda) y *aguadores* (La Vilieḷḷa, concejo de Cangas del Narcea), mientras que en el resto de la provincia suelen distinguirse por su nombre castellano[19]; por último, las obreras, que se conocen con el nombre genérico de abejas en sus distintas variantes asturianas.

En Asturias, el vocabulario específico de la apicultura es pequeño, y con frecuencia muchos campesinos no conocen los nombres de operaciones y aspectos relacionados con esta actividad. En el área occidental esta situación suele cambiar, y, en general, los abeyeiros tienen una riqueza léxica mayor. Por ejemplo, se emplean nombres diferentes para distinguir los enjambres que salen de una misma colmena en un año: el primero es el *ensame*; el segundo el *xabardo*; el tercero es el *roubón* (Astierna, concejo de Ibias), el *xamuco* (Monasterio del Coutu, concejo de Cangas del Narcea) o el *bixoucu* (El Sellón, concejo de Allande), y el cuarto es el *xipro*. Asimismo, cuando un *ensame* echa un enjambre el mismo año que él salió se le llama a este *infanti* (Allande, Grandas de Salime). Por el contrario, en el área centro-oriental sólo se utiliza el nombre de *ensame* para el primero, y rara vez se utiliza el de *xabardo* para llamar al segundo.

La diferencia existente entre las dos zonas apícolas es debido al mayor contacto e interés que existe en el occidente por las abejas, pues aquí la apicultura constituye una actividad económica de cierta importancia, mientras que en el centro-oriente no posee ningún papel desta-

[19] En el concejo de Cabrales los zánganos se conocen con los nombres de *zángonu* y *auguadoriu.* J. ALVAREZ FERNANDEZ-CAÑEDO, *El habla y la cultura popular de Cabrales*, p. 169.

cado. Podemos decir, con palabras de Lévi-Strauss, que "la proliferación conceptual corresponde a una atención más sostenida sobre las propiedades de lo real, a un interés más despierto a las distinciones que se pueden hacer"de esa realidad[20].

Las funciones de las tres clases de abejas era un misterio para los abeyeiros, que sin embargo no les planteaba grandes problemas. Las opiniones sobre este asunto suelen ser variadas, y normalmente los informantes cuentan la creencia de sus padres y abuelos. Todos destacan el orden y la laboriosidad que existe en las colmenas. La *maestra* se creía por lo común que era la jefa de la colonia y la que dirigía los enjambres cuando salían en busca de casa nueva. Los zánganos, según la opinión más generalizada, eran los que acarreaban el agua para hacer la miel, y cuando se terminaba la cosecha de este producto el resto de las abejas los mataban para que no llegaran a chupar la miel. Otros suponían que eran los encargados de "enhuevar" (empollar) o calentar la cría: "la reina pon el huevo en la casilla y después el que los engüeva ye el zángano, es lo mismo que una gallina clueca. La única misión ye comer ya engüevar" (concejo de Tinéu)[21]. Sin embargo, otros muchos campesinos creían que los zánganos no trabajaban nada y sólo iban a comer: "Nunca ves uno con las patas cargadas" (Fonteta, concejo de Allande); "los zánganos son los que comen la miel, no trabayan nada. Muchas veces mataba-yos yo mismo, iban a comeles la miel [a las abejas], pues a matalos" (Caldones, concejo de Xixón).

La reproducción y el sexo de las abejas tampoco era una cuestión muy clara en la mente de los abeyeiros. Algunos creen que "la maestra tiene su macho, que vive en la colmena"; otros consideran que en la colonia "hay machos y hembras, pero la que domina es la maestra". En general, los viejos colmeneros desconocían que los zánganos eran los machos, así como todo lo relativo a la fecundación de la reina.

Para los abeyeiros no todas las colmenas son iguales, ni tampoco todas las abejas. Existen dos clases de abejas: unas pequeñas, *mouriscas* o negras, *gafas* (agresivas) o "bravas", muy trabajadoras y resistentes a las enfermedades, y otras mayores, amarillas, más nobles y menos trabajadoras[22]. La división de las colmenas entre gafas y no gafas, trabajadoras y remolonas, es corriente entre todos los abeyeiros, como también sucede con otros ganados domésticos, en los que se valora su nobleza y rendimiento. La agresividad de las abejas no sólo procede por su "clase" o naturaleza, sino también por otros factores, como el tipo de madera que se emplea para fabricar las colmenas y los *fustes* o *xueces* (trencas o palos atravesados en el interior de las colmenas para sujetar los panales), así las maderas de cerezo, tejo, acebo e higuera provocan abejas muy gafas. La colocación de un trozo de acero junto a la piquera de la colmena también

[20] *El pensamiento salvaje*, p. 13.

[21] Creencia antigua que recogen Alonso de Herrera, fray Miguel Agustín, etc. Todavía en los siglos XVIII y XIX los autores de tratados apícolas que se oponen a los estudios que demuestran que los zánganos son los machos que copulan con la reina, mantienen la misma opinión. En 1835 Pedro Abarca Castellano escribe: "Yo soy de parecer que el oficio de los zánganos en la colmena no es otro que el de empollar, ó más bien dar calor á la semilla y fomentarla para criar las abejas", *Manual de colmeneros*, p. 12. Véase también J. RIVAS PEREZ, *Antorcha de colmeneros*, pp. XIV y XV. Los apicultores de Badajoz también creen que los zánganos son para "calentá lah criah", E. BARAJAS SALAS, *Vocabulario de la apicultura en Villanueva del Fresno*, p. 9.

[22] Las posibles diferencias de tamaño entre las abejas de Asturias están por estudiar; por el momento se sabe que esas diferencias existen entre las abejas asturianas y las de la submeseta norte, y tal vez entre las del oriente de Asturias y el resto de la región. Véase J. I. IZQUIERDO, "Discriminación entre poblaciones de abejas (Apis mellifera) de Asturias y la submeseta norte", pp. 85-101. El tamaño distinto de las abejas puede deberse al estado de los panales, que si son viejos tienen las celdillas estrechas y en consecuencia las abejas salen más pequeñas.

estimula la agresividad de las abejas. Algunos abeyeiros del occidente a la hora de *esmielgar* (castrar), para remediar y castigar ese defecto del "ganáu", sacaban a las colmenas gafas más panales que a las otras: "¡había que cortalas hasta los xueces!". La relación entre los abeyeiros y las colmenas "bravas" tenía mucho de amor y de odio, pues también se les suele reconocer su trabajo y su capacidad para defenderse, sobre todo en los colmenares del monte: "las abeas de cerezal defiéndense más, son más gafas, pero trabayan con más furia y más fuerza". A veces los mismos abeyeiros usaban las maderas mencionadas o acero para provocar la agresividad de las abejas. "Cuando hay otras abejas cerca del cortín de uno, acaban peleándose y matándose entre ellas, y si se quiere que las suyas sean más fuertes y bravas se pone acero junto a la piquera" (El Sellón, concejo de Allande)[23].

La forma en que las abejas producen la miel y la cera era un proceso desconocido en la sociedad tradicional. Los abeyeiros saben que su principal alimento son las flores y suelen conocer bastante bien cuál es el "pasto" más estimado por las abejas. También conocen los lugares donde van a "pastiar" y la distancia que tienen que recorrer cuando se agostan las plantas más próximas al colmenar. El recurso más valorado por los abeyeiros para el cultivo de las abejas es el monte bajo, formado por arbustos y plantas silvestres: "aiquí danse muito bien las abeas, porque hay muito monte"; "acabóuse el monte, ya cun esu acábanse las abeas". Una de las familias de plantas que más abunda en el monte y una de las más estimadas son las ericáceas o brezos (*uces*, *ganzos*). Según todos los abeyeiros, éstas son el principal alimento de las abejas, y las que producen una miel de mayor calidad. Las plantas más valoradas de esta familia son la *uz moural* o *ganzu negro* (*Erica australis*) y el *rubión* o la *gueirueta* (*Erica cinerea*), por eso dicen los abeyeiros: "Sin rubión no hay abella, ni abellón". La flor de la *uz moural* es la primera que sale a comienzos del año y con ella se forman en las colmenas enjambres fuertes; además, algunos paisanos pensaban "que la cría que sale con la uz moural es una abeja que tiene doble ala, rinde más, vuela más y es más fuerte y resistente" (A Figueiría, concejo de Allande). La *uz moural* ocupaba un lugar muy representativo en la mente de los campesinos debido a su interés económico, pues no sólo era importante para el cultivo de las abejas, sino que su madera era la única empleada para las teas que alumbraban las casas y sus *torgos* (cepas) eran indispensables para fabricar el carbón vegetal. No sucede lo mismo con otras plantas del mismo grupo, también muy abundantes en el monte, como las *uces blancales* o *ganzos blancos* (*Erica arborea*) y las *setembrinas* (*Calluna vulgaris*), que se cree que cuando llueve sobre ellas las flores se "avinagran y agrian" y entonces las abejas no las quieren. La contraposición entre las *uces moural* y *blancal* es muy fuerte, la primera ya vimos que tiene un papel destacado en la economía rural, sin embargo la segunda goza de poco interés apícola, su madera no sirve para fabricar teas, ni carbón y sus ramas, según los campesinos, producen garrapatas a las cabras que las ramonean. En cuanto, a la *xesta* o *xiniesta* (*Cytisus multiflorus*) se considera como una planta que "hace mucha miel", aunque de sabor amargo; otro inconveniente de las flores de *xesta*, según los *abeyeiros*, es que provocan entre las abejas una enfermedad, que en Allande llaman *a moula*, que parece una borrachera y cuyos síntomas son las continuas "peleas entre ellas y los líos que amañan", mientras duran estas flores las colmenas no enjambran. Otro recurso muy importante para las abejas son las candelas del castaño, que florecen entre los meses de junio a agosto.

[23] Las abejas, según la opinión de los abeyeiros, no soportan las guadañas, por esta razón si una persona se pone a segar junto a ellas se ponen agresivas y atacan al segador. "Si quieres que te muerdan [las abejas] ven a segar aquí [al colmenar], a la guadaña le tienen un miedo que abrasan a uno" (Carrea, concejo de Teberga).

Junto a esta miel que elaboran las abejas del néctar de las flores también existe otra que procede de lo que los campesinos de los concejos de Allande, Ibias y Cangas del Narcea llaman el *mangre*[24].

En 1787, en un informe sobre las actividades económicas de los concejos del extremo occidental de Asturias, ya se mencionan las dos fuentes de alimentación que poseen las abejas en esta zona, destacando, lógicamente, el papel del monte bajo, y en especial de la *uz moural*.

> "Está poblado aquel País de colmenas y cortijos, que así llaman a los colmenares y le está más que todo, el concejo de Ibias. Las abejas se aprovechan y no perdonan cierta humedad o rocío que se encuentran en la hoja del roble algunas temporadas del año[25], pero su principal subsistencia y la provisión que hazen para sus labores, consiste en la flor de la uz moural y se quiere arrancar como inútil para el carbón"[26].

Esa "humedad o rocío" es el *mangre* que, según cuentan los abeyeiros, es una especie de neblina que sólo aparece en verano, que viene arrastrada por un aire suave del sureste, y que se forma con buen tiempo desde el atardecer hasta la mañana. Las hojas parecen recubiertas de almíbar, que los mismos hombres pueden chupar.

> "Cuando se sembraba el centeno había mucho. Ibamos a segar y quedábante las manos amarillas del mangre. Está ahí y non lo ves, es como si fuera el rocío que cae por la mañana, en cuanto sale el sol desaparece. Pero al día siguiente vuelve a estar. Cuando hace frío no lo hay, tien que ser de esas noches serenas que cae rocío" (La Viliella, concejo de Cangas del Narcea).

El *mangre* se posa con más frecuencia en unos árboles (robles, castaños) que en otros, y a ellos acuden las abejas en masa, a chupar las hojas. Cuando hay *mangre* "trabajan como locas, porque es todo miel y muy poca cera", en consecuencia producen mucha miel, y los campesinos pueden castrar las colmenas varias veces en un solo mes. Sin embargo, la miel fabricada con *mangre,* según los abeyeiros, no es tan buena como la otra y es menos medicinal[27], porque la hacen muy rápido y está poco elaborada.

El *mangre* ya era conocido en la Antigüedad. La miel ordinaria es considerada por Plinio como "un rocío del cielo, que cae sobre las hojas de las yerbas y de los árboles, el cual las abejas desfloran, comen y lamen"[28] debido a su dulzor. En esa época también se distinguía otra especie de miel, "llamada Mel aereum de los latinos, y manná de los vulgares", cuyo origen no difería mucho de la anterior "porque es rocío más corpulento, y se puede coger del árbol, sin que intervenga la abeja. De suerte que podemos llamar Manná a esta otra miel ordinaria, empero alterada y transmutada algun tanto de las abejas"[29]. El maná se definía como "un vapor muy graso y suave, el qual levantado de día con la fuerza del sol, se condensa de noche y condensado desciende, y se asienta sobre las yervas, sobre las hojas y ramas de muchos árboles, y finalmente sobre las piedras, adonde se congela de tal manera, que se puede coger como goma"[30]. El maná, igual que ocurre con el *mangre,* sólo se puede coger "en viendo el alva, y antes que el sol escaliente con sus rayos la tierra, de los quales siendo tocada, fácilmente se resolverá toda en humo".

---

[24] El *mangre* también es conocido en el valle de Ancares (León).

[25] Esa humedad o rocío es lo que los campesinos llaman *mangre.*

[26] Este informe se escribió para oponerse a la construcción de varias herrerías en el occidente de Asturias, cuyos promotores querían aprovechar los arbustos del monte bajo para hacer carbón vegetal. AHN: Estado (Fomento), Legajo 2.928, nº 14-15, año 1787.

[27] Esta opinión está comprobada por experiencias científicas, que han demostrado que en comparación con la miel de flores, la miel de *mangre* (conocida como miel de mielato o de ligamaza) tiene unas propiedades bactericidas insignificantes. N. IOIRISCH, *Las abejas, farmacéuticas aladas*, p. 55.

[28] A. DE LAGUNA, *Pedacio Dioscórides Anazarbeo, acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos*, p. 176.

[29] *Ibídem*, p. 177.

[30] *Ibídem*, p. 177.

En realidad el mangre, se sabe hoy, que es la secreción dulce de algunos insectos, en especial de los pulgones (*Aphididae*), las cochinillas (*Coccidae*) y los psilidos (*Psyllidae*), que se alimentan del jugo de las plantas al cual no pueden acceder las abejas. Estos insectos succionan en poco tiempo una cantidad grande de líquido azucarado, que puede llegar a superar su propio peso, no digeriendo sino una pequeña parte, y expulsando el resto, que queda sobre las hojas y ramas. El líquido segregado constituye la ligamaza (o *mangre*) que suelen recolectar las abejas y las hormigas[31].

Ahora bien, el cultivo de las abejas no depende sólo del "pasto" y el *mangre,* sino que es necesario también un tiempo apropiado. No sirve tener muchas flores meliferas si el sol y la seca les quitan "el jugo" y las abejas no tienen nada que libar; tampoco valen de mucho las flores cuando no para de llover en la época de cría y las abejas no pueden salir de la colmena.

> "A las abejas las hace el tiempo y el monte, –dice un informante de Grandas de Salime– el tiempo y el monte las pone arriba y el tiempo las mata. Yo me acuerdo de un año pésimo, un año seco en que la flor no salía, fue un año que no se probó la miel. Ese año quedamos sin abejas, yo tenía algún puesto de setenta colmenas y me quedaron cuatro o cinco. Al año siguiente empieza una buena primavera y claro había muy pocas abejas, porque claro cuando hay más riqueza en el monte y menos competencia entre las abejas es más fácil llenar el trobo [colmena]; el caso fue que a mediados de marzo empezó a llegar el tiempo bueno, mucha floración y empezaron en marzo a salir algunos ensames, y siguieron en abril, mayo y junio. En aquel puesto donde quedaran cuatro volvió a subir a setenta y cinco otra vez, ¿no parece increíble?, las colmenas ensamaron a tres y cuatro veces, y luego los ensames ensamaron hasta una y dos veces, y hubiera una cantidad de miel enorme. Fue el año más rico que vi para las abejas y no voy a ver nunca más otro igual. Las abejas las hace el tiempo, si viene favorable eso es una cosa tonta, pero si no las abejas entran y salen vacías"[32].

Del mismo modo que los abeyeiros observan y conocen los movimientos de las abejas, también saben cuáles son sus enemigos. Ahora bien, como esas observaciones sólo se limitan al exterior de la colmena, los únicos animales perjudiciales que conocen los abeyeiros son también externos. Por el contrario, rara vez se conocen las enfermedades de las abejas producidas por bacilos (loque maligna) y hongos, o por parásitos microscópicos (cariosis, varroasis, piojo) que las atacan, y que ocasionan las mayores mortandades de abejas[33]. Además, contra aquellos enemigos exteriores aun se pueden aplicar remedios, pero contra los últimos sólo existe resignación e impotencia, pues parece evidente que no se puede luchar contra lo que no se conoce, ni se ve.

En cuanto a los animales útiles o beneficiosos para las abejas, los abeyeiros nunca mencionan ninguno, y cuando se les pregunta por ellos directamente suelen responder que las abejas son "un ganao que quiere estar solo nel monte, que no le moleste nadie cuando trabaya" (ni hombres, ni animales).

Los animales más dañinos para las abejas, colocados en orden de importancia, son, según los abeyeiros, los siguientes: el oso, las *formigas* (hormigas), las *aviésporas*[34] (avispas), los sapos,

---

[31] E. CRANE, *El libro de la miel*, pp. 65-66.

[32] Una situación parecida a la que cuenta nuestro informante debió de ocurrir en el concejo de Grandas de Salime a fines del siglo XVIII. En varios informes de esa época sobre los frutos y manufacturas que produce el concejo se expresa el estado pésimo de la cría de abejas, así en el informe de 1783 se dice: "Solo havia en el año pasado en el término de este concejo 38 colmenas y onze enjambres de los quales han muerto estos y parte de aquellos, sin que hubiesen producido ningun enjambre, miel, ni zera, a causa de los temporales no ser propios y conduzentes para su utilidad". Archivo de la parroquia de Grandas de Salime: "Relación de los frutos, manufacturas y más que expresa Lope Benito de Ron y Queipo de Llano, Alcalde mayor del concejo de Grandas de Salime", años 1783, 1791, 1792.

[33] Véase A. QUERO, "Algunos de los parásitos y enemigos de las colmenas de abejas (Apis mellifica), en Asturias", pp. 109-119.

[34] En Asturias se conocen con diversos nombres *aviéspara*, *aviéspera*, *abiespa*, *biéspara*, etc.

los lagartos o lagartijas, los ratones, los *picatueros* o *petos* (pajaros carpinteros) y las *andolinas* o *andarinas* (golondrinas). El orden en esta clasificación no sólo procede del daño que estos animales puedan infligir a las abejas y colmenas, sino que también está influido por las creencias que existen sobre ellos y los perjuicios que en general causan a los campesinos.

El oso está considerado el peor enemigo de las abejas, así como de los intereses del campesino: "El oso acaba con todo, sólo da muchas penas" (Fonteta, concejo de Allande). Aunque en la actualidad su presencia está reducida a unos pocos concejos del suroeste de Asturias[35], esta opinión no sólo la mantienen los abeyeiros de estos concejos, sino también los de otros donde hace décadas que desapareció. "No siendo el oso las abejas non tienen otro enemigo" (Rellanos, concejo de Tinéu). El mismo juicio sobre el oso tenía Valentín de Lillo, cura del concejo de Ayer, que escribe en 1929: "aquí, que no se conoce la loque, y que las colmenas perecen únicamente por orfandad o escasez de provisiones, constituye esta fiera el mayor enemigo de las colmenas establecidas lejos de los poblados"[36].

Los campesinos asturianos consideran a este plantígrado un animal inteligente, pero miedoso, que entra en los colmenares, incluso en los cerrados de pared. En estas intrusiones come los panales llenos de miel y cría de una o dos colmenas, pero destroza con sus movimientos y "a veces por gusto" muchas más. La acción de los osos solía causar grandes estragos en los colmenares. En 1853, Rosendo Mª López Castrillón, vecino de Riodecoba (Allande), escribió en sus "Memorias": "Por Mayo [de 1853] principió el oso con 7 colmenas mías en la fuente de la Braña y siguió esta plaga... años y en ellos me comió a mí más de 40 colmenas y en la parroquia más de 200 y así en este concejo y otros. El oso había más de 30 años que no viniera". Valentín de Lillo, en 1929, también menciona la pérdida a manos del oso de 104 colmenas que tenían dos apicultores de El Pino (Ayer), junto a sus cabañas de recoger el ganado en el monte.

Las hormigas son el animal que más entradas tiene en nuestras encuestas, todos los informantes se refieren a ellas y consideran que "les comen la miel a las abeyas". En algunos sitios las matan con borra de café y aceite muy frito. Otros informantes las mencionan, pero no les dan mucha importancia: "Les formigues entren, pero no les dejen les abeyes. Elles defiéndense bien, cuando se defienden con un paisano, mejor se defenderán con una formiga" (Caldones, concejo de Xixón).

Las avispas son las parientes malas y "bravas" de las abejas, que a menudo las atacan para robarles la miel. Las avispas además no son sólo dañinas para las abejas sino también para el hombre (picaduras). "Yo veía matar una abeya y dábame pena, porque ye lo que da sustento a la humanidad; pero si ye una aviéspora, no" (Caldones, concejo de Xixón).

A los sapos, así como a los lagartos y las lagartijas, se los tiene como perjudiciales porque se comen las abejas. "A veces colócanse delante de las piqueras y comen sin parar". Los sapos son los más odiados, no sólo por lo dicho, sino también por la idea tan negativa que existe de ellos en la sociedad rural. En días de luna llena algunos abeyeiros se acercaban a los colmenares a cazar sapos, espetándolos en un palo con punta aguzada. Otros colocaban encima de las piqueras anzuelos con una abeja como cebo para cazar a las lagartijas que se acercaban a las colmenas.

---

35 "El núcleo más estable comprende los concejos de Ibias, Degaña, Cangas del Narcea, Allande, Somiedo, Belmonte, Teberga, Proaza, Quirós y Lena. Algunos pasan a Caso y Ponga, procedentes de Riaño", C. NORES, *Naturaleza de Asturias: Los Mamíferos*, p. 93.

36 "Un terrible enemigo de las abejas", en *La Colmena*, 87 (1929), pp. 123-124.

Los ratones y los *picatueros* causan el mismo daño a las colmenas, ambos abren agujeros para comer la miel y las larvas. Los pájaros causan daños sobre todo en invierno y en especial a las colmenas de corcho.

Por último, a las golondrinas las acusan unos pocos abeyeiros de "revolotear encima los cortines y comer grandes cantidades de abejas, son criminales pa las abejas"; pero en general no se las considera perjudiciales. Al contrario que los osos, los sapos, las avispas y los ratones, las golondrinas son muy estimadas por los campesinos, y todos se sienten muy halagados cuando una de ellas anida en el corredor o alero de su casa.

Contra todos estos animales dañinos se utilizaban pocos remedios. Tan sólo contra los osos era normal colocar, en las proximidades de los colmenares situados en el monte, trampas e ingenios para cazarlos y ahuyentarlos. En cuanto a otro tipo de protecciones e invocaciones divinas nada sabemos, ya que no hemos oído ni visto que se hicieran en los colmenares bendiciones o cruces para protegerlos. Cabe mencionar en este sentido la costumbre que existía en los concejos de Cangas del Narcea e Ibias de colocar encima de las colmenas calaveras y cuernos de vaca, así como cuernos de carnero o castrón. La razón por la cual se colocaban estas osamentas la desconocen la mayoría de los abeyeiros que nos hablaron de esta costumbre, algunos recuerdan que "los viejos decían que colocando eso llevaban mejor las abejas" y producían más miel y cera. En Castil del Moure (Cangas del Narcea) una mujer todavía recuerda que su madre le decía: "Nena, queima un cuernu de carneiru pa que non coman los sapos a las abeas". La existencia en otras regiones españolas (Aragón, País Vasco) de costumbres similares a ésta, es decir de colocar cráneos de animales domésticos para proteger a otros animales[37], parece indicar que la función de esos cuernos y calaveras en los colmenares era ahuyentar a los animales dañinos y, tal vez, a los malos espíritus y a las brujas.

De todos modos, la acción del hombre puede ser más perjudicial para las abejas que todos los animales dañinos mencionados. El fuego provocado por los campesinos para rozar el monte bajo y obtener en primavera pasto para el ganado, era catastrófico para el fomento de las abejas por varias razones: por un lado, destruye el "pasto de las abeas", es decir las plantas con que se alimentan, sobre todo en el occidente de Asturias, y por otro, ocasiona la muerte a muchas abejas a las que el fuego coge en el monte. En 1648, Baltasar González de Cienfuegos promovió en Allande la persecución de "muchas personas de malicia", que por hacer daño a los dueños de los colmenares echaban fuego en los montes del concejo, quemando "los ganzos de que dichas abejas se sustentan"[38]. El citado señor calculaba sus pérdidas y las de los vecinos del concejo "que tienen cantidad de abejas" en más de mil ducados. Sin embargo, estas medidas no debieron de servir de mucho y los ganaderos siguieron quemando a escondidas el monte bajo. De este modo, en 1798, Antonio Mª Queipo Valledor, vecino de Villarpedre (concejo de Salime), se queja de esta costumbre y escribe: "es abundante [la cosecha] de castañas y miel, y cera, bien que después que se permite francamente por las justicias las quemas generales de montes, lo que se executa de más de diez años a esta parte libremente, se disminuyó mucho la cría de abejas"[39].

[37] "En algunos pueblos de Sobrarbe he visto un cráneo de burro colocado en la entrada del conejar. Me han dicho que está allí porque evita que las ratas devoren los conejos", S. PALLARUELO CAMPO, *Viaje por los Pirineos misteriosos de Aragón*, p. 78. En Gorliz y Murelaga (Vizcaya) "cuando muere algún caballo o yegua, se pone su cabeza en el extremo de una estaca y la colocan delante del colmenar, más alta que las abejas", R. Mª AZKUE, *Euskaleriaren Yakintza*, p. 431.

[38] AHA: Escribano Alonso de Llano, caja 15.611, protocolo del 15 de abril de 1648.

[39] "Descripción del partido del Honor de Grandas", enviada por su autor al geógrafo Tomás López. Biblioteca Nacional: Manuscrito 7.295.

En los últimos cincuenta años a la acción dañina del fuego también se ha sumado, según los campesinos, la de los insecticidas que se emplean para acabar con las plagas que atacan los cultivos y árboles frutales. "Aquí empezó la xente a sulfatiar les patates y les abeyes empezarón morrer" (La Xerra, concejo de Llaviana). Esta opinión es habitual entre casi todos los abeyeiros, que relacionan la introducción del sulfato empleado para matar los escarabajos de la patata, con la mortandad de abejas que en algunos valles supuso casi su desaparición en los años cuarenta y cincuenta del presente siglo, aunque la causa principal fue un bacilo (loque maligna).

Junto a los conocimientos empíricos y las creencias sobre la naturaleza de las abejas, los campesinos asturianos tenían también unas ideas sobre ellas basadas en su laboriosidad y organización, así como en la creencia de que las abejas tenían una especial y estrecha relación con Dios.

En cuanto a lo primero las abejas servían, y aún sirven, para realizar comparaciones y llenar huecos léxicos relativos a la sociedad humana. Desde antiguo y en culturas diversas se ha comparado la sociedad de las abejas con la de los hombres, poniendo muchas veces a la primera como ejemplo de lo que debía ser la segunda. Pero además el símbolo de la abeja ha sido utilizado indistintamente por ideologías y causas diferentes y a menudo contrapuestas; a lo largo de la historia ha representado a monarquías absolutas, grandes empresas de negocios y grupos anarquistas y socialistas. Sin ir muy lejos, un poco más adelante veremos, por un lado, cómo un dominico asturiano se congratula de la muerte de los zánganos a manos de las obreras y por otro, cómo una copla popular compara el papel de los zánganos en las colmenas con el de los curas en la sociedad.

El mito de la abeja como trabajadora infatigable es muy antiguo y está hoy asumido por todo el mundo, sin embargo es una idea que responde a la observación parcial que caracteriza las creencias sobre las abejas en la Antigüedad y en la sociedad tradicional. El conocimiento del interior de la colmena ha demostrado que el espíritu de la abeja no es tan esforzado como se pensaba. "El mito de la laboriosidad de las abejas –escribe Frisch– se ha difundido, debido a que, ordinariamente, no se ve más que a las recolectoras. Quien se ha familiarizado con la vida en el interior de la colmena, se da cuenta en seguida de la gran cantidad de tiempo que allí se consagra a la inactividad"[40].

Entre los abeyeiros son frecuentes las traslaciones de palabras y hechos entre el campo de la apicultura y la sociedad humana. Ahora bien, estas traslaciones son reversibles y operan en los dos sentidos, es decir unas veces se toman las abejas para comparar con los hombres y otras al contrario, se recurre a los hombres para explicar el comportamiento y los gustos de las abejas. La última situación es más habitual que la primera, pues como ya hemos explicado la sociedad de las abejas es bastante desconocida, en consecuencia cuando en nuestras entrevistas comenzamos a profundizar en las razones de una operación determinada o de los gustos y comportamientos de las abejas, los informantes suelen acabar tomando un ejemplo del carácter y la vida humana para explicar ese por qué. Es decir, se trasladaban palabras y hechos de un campo de actividad próximo y semánticamente rico a otro pobre y necesitado.

Los ejemplos recogidos por nosotros sobre este asunto son múltiples. Un abeyeiro de Grandas de Salime, al que no le gusta *capar* (partir las colonias para provocar enjambres) sus colmenas, explica del siguiente modo las consecuencias de esta operación para las abejas: "Es como si me sacan a mí de esta casa, donde tengo cuatro cosas y me apaño bastante bien, y

---

[40] K. V. FRISCH, *La vida de las abejas*, p. 70.

de repente me pasan a la fuerza a otra con sólo cuatro paredes y todo por hacer. Eso es una barbaridad". Otro abeyeiro del concejo de Eilao, para explicar las causas por las cuales las colmenas colocadas en la primera hilera de su *cortín* (colmenar) tienen muchas abejas, mientras que las últimas siempre están más flojas, nos dice: "Las primeras colmenas siempre aceptan a las abejas que llegan del monte cargadas, aunque no sean de esa colmena, pero nunca a las que vienen vacías, es como cuando viene un americano rico de América, que todo el mundo lo quiere y todos los parientes lo invitan a su casa, pero en cambio, cuando no trae una perrina no lo quiere nadie". Pumarada en 1712, como muchos de los autores de tratados apícolas, también se acoge a este recurso para explicar el papel de los zánganos:

> "son un género de abejas bastardas, que nacen muy pintadas y más hermosas en la vista que las otras. Y he pensado yo que por verse tan xarifas se han metido a muy señoras, muy holgazanas y grandes comedoras a costa del sudor de las trabajadoras. Pero luego juntan cortes con su rey las legítimas abejas, hácese memoria definida de que en su monarquía ningún holgazán se debe permitir, so pena de perderse los tesoros reales y haber continua guerra. Y con esto decreta el rey que los zánganos se echen por fuerza fuerza, desterrados de la colmena. Y que el que se resistiere muera al cuchillo de las legítimas abejas que trabajan. Sucede así y es gran gusto por julio ver esta pelea"[41].

Sin embargo, otras veces son las abejas las que permiten a los campesinos explicar la sociedad humana. De este modo, la siguiente copla, compuesta con cierto aire anticlerical, trata de explicar el papel de los curas y la Iglesia en la sociedad comparándolos con un colmenar:

> La Iglesia ye un colmenar
> Los Santos son los caxiellos
> Les abeyes son muyeres
> Los zánganos son los cures
> Que chupen de les abeyes[42].

Una comparación similar, entre las abejas y la Iglesia, aparece en la siguiente *cosadiella* o adivinanza[43]:

> Una iglesia pequeñina,
> de la gente menudina,
> el sacristán de madera,
> adivine usted qué era.
> [La colmena].

En esta adivinanza la "iglesia pequeñina" es la colmena; la "gente menudina" son las abejas, y el "sacristán" es el *xuez* o palo atravesado que llevan las colmenas para sujetar los panales[44].

El léxico de la apicultura también sirve para explicar el carácter de las personas, sobre todo de las mujeres. Así, cuando se dice de un individuo que "ye como una abeya", se quiere indicar que es trabajador y eficaz; asimismo su derivado verbal, *abeyar*, significa "corretear, andar de un lado a otro como las abejas"[45], "realizar trabajos de la casa que requieren movimiento"[46]. Por el contrario, a la persona que "non fai nada y refunfuña" se le aplica el calificativo de *abeyón* (abejorro). Así lo define una copla del país[47]:

> Tengo la muyer pequeña
> y de mala condición;
> cuando va de casa al horru,
> ronca como un abeyón.

La palabra *abeyón* "encarna el dinamismo estéril, y su zumbido, la conversación monótona y cansada de una persona insustancial: *Non calla, paez un abeyón*". De este sustantivo deriva el verbo *abeyoniar*, que es moverse sin dar rendimiento. Por último, el término *aviéspora*

[41] *Arte General de Grangerías*, fol. 1.120.

[42] Recogida en Felechosa (concejo de Ayer) por J. W. FERNANDEZ MCCLINTOCK, "Huecos léxicos y revitalización lingüística en el asturiano moderno", p. 60.

[43] J. R. LOPEZ BLANCO, "Colección de adivinanzas: cosadielles", p. 1.225.

[44] *Ibídem*, p. 1.225.

[45] B. VIGON, *Vocabulario dialectológico del concejo de Colunga*, p. 28.

[46] O. ARMAYOR, "La metáfora y la fauna de Caso", p. 416.

[47] C. CABAL, *Contribución al diccionario folklórico de Asturias*, p. 50.

(avispa) se utiliza para designar a una persona incisiva, mala, que hace daño deliberadamente.

Existen también otras palabras del campo léxico apícola que se trasladan a otros campos humanos. La palabra *ensame* (enjambre de abejas) se emplea para referirse a una reunión o grupo de personas, a veces con un objetivo común: "aquéllos se reunen en ensame"[48]. El término *esmielga*, derivado del verbo *esmielgar* (castrar o cortar los panales de la colmena), significa la acción de este verbo y por traslación "se apropia también a todo lo que es despojar"[49]. El término *calduya* (témpano o tapa de las colmenas hecho con corcho) se emplea en algunas parroquias del concejo de Tinéu para referirse a la ropa muy sucia o a cualquier cosa dura y áspera, en especial relativa al cuerpo humano: "este rapaz tien las manos como una calduya", "llevas los pantalones como una calduya". Ambas comparaciones se basaban en el color y en la rugosidad y aspereza del corcho utilizado para fabricar las *calduyas*, que no se cosechaba en la zona y era necesario comprarlo en los concejos de Grandas de Salime, Eilao, Pezós, etc. Finalmente, el *aldo*, que es el rumbo que siguen las abejas en sus entradas y salidas, y la orientación que les permite regresar a su propia colmena[50], es una palabra que también se aplica en el concejo de Tinéu al instinto y a la capacidad de orientación de las personas; se utilizan mucho expresiones como "ir o venir al aldo" para referirse a individuos que van siguiendo el rastro de alguien que va delante o que van por un camino desconocido, guiándose por conjeturas o señales ("ayer pola nueite vine al aldo de las luces de La Pola"), y "estar al aldo" con el significado de "estar vigilante o atento".

Junto a los mitos de la laboriosidad y organización de las abejas también existían, como ya hemos dicho, otras creencias que relacionaban a las abejas con Dios, atribuyéndoles una estrecha relación con El, y considerándolas portadoras del alma o representaciones de ella. Estas creencias llevaban aparejado un respeto que no existía por otros animales. No se podía blasfemar, ni discutir delante de las abejas, porque marchaban de la casa, y picaban voluntariamente a la gente de mala vida, sucia, ladrona, etc. Tampoco se podían vender por dinero. Además, la religiosidad que impregnaba las creencias sobre las abejas suponía que si su dueño no creía en Dios, ellas morían; asimismo, su presencia se tenía como un presagio de buena suerte y de beneficios para la familia.

Sabiendo esto no es raro que en el siglo XVII uno de los mejores poetas en asturiano, Antonio González Reguera, comparase en un poema el carácter de las abejas con el de Santa Eulalia de Mérida[51]:

> Cuando examen[52] les abeyes
> y posen de flor en flor,
> si les escurren[53] s'espanten,
> vanse y non facen llabor,
> dexando el caxello[54] vieyo
> pa buscar otro meyor.
> Sant'Olalla fo l'abeya
> que de Mérida ensamó[55],
> enfadada q'adorasen
> les fegures de llatón.
> [...]

[48] Hasta hace poco tiempo existió en Asturias un partido nacionalista radical con el nombre de "Ensame Nacionalista Asturiano". El significado asturiano difiere del que se da en castellano a "enjambre": "muchedumbre de personas".

[49] Recogido en 1788 por C. GONZALEZ DE POSADA, *Diccionario de algunas voces del dialecto asturiano*, p. 17.

[50] También existe el verbo *aldar*: "Orientarse, tomar el rumbo las abejas al salir de la colmena", M. MENENDEZ GARCIA, *El Cuarto de los Valles*, tomo II, p. 23.

[51] "Romance al pleito entre Oviedo y Mérida, sobre la posesión de las cenizas de Santa Eulalia", en J. CAVEDA Y NAVA, *Colección de poesías en dialecto asturiano* (Oviedo, 1839), p. 44.

[52] Enjambran.

[53] De *escorrer*: ahuyentar.

[54] Colmena.

[55] Enjambró.

En la actualidad, de todas estas ideas que relacionan a las abejas con Dios, no encontramos en Asturias muchos testimonios, aunque sí existen unos pocos que parecen indicar que en tiempos pasados la creencia de que las abejas eran unos animales estrechamente unidos a la divinidad, estaba relativamente extendida. En algunos concejos se gritaba repetidamente a los enjambres de abejas, para que no escaparan y atraerlos a las colmenas vacías, frases en las que se vislumbra esa relación: "acuyir benditas, a posar borona, a la casa nueva" (Felechosa, concejo de Ayer)[56]; "aquí, aquí, abeyina de Dios, aquí" (Escoyo, concejo de Ayer); "pitinas de Dios, aquí, aquí, a la casa nueva" (Busloñe, concejo de Morcín); "posar galanes, posar galanes, posar fies de Dios, posar fies" (La Sienra, concejo de Bimenes).

También existe en Asturias una leyenda, muy extendida por Europa, que demuestra la religiosidad de las abejas y el castigo que reciben los que ofenden a Dios.

"El abuelo de Manuel el de [Fulano, un vecino del pueblo] fue a comulgar y no se tragó la hostia, sino que la sacó de la boca y la guardó en un pañuelo. Al salir de la iglesia fue al cortín [colmenar] de abejas que tenía a la salida del pueblo, y allí metió la hostia en un trobo [colmena] para que las abejas trabajaran más. Al día siguiente en ese trobo había un pequeño altar con un par de velas encendidas. A partir de ese día el paisano se puso muy enfermo y al poco tiempo murió" (Villaoril, concejo de Ibias).

La misma leyenda fue recogida por Cabal, en Olloniego (concejo de Oviedo), con ciertas variantes con respecto a la anterior[57]:

"Aquí está una mujer de vida innoble pero de astucia tan grande, que iba frecuentemente a comulgar. En la apariencia, una santa; en la realidad, un diablo... Pesaban en su conciencia una gran cantidad de sacrilegios, y en uno cogió la Hostia que le puso en la lengua el señor cura, y corrió a un colmenar, y echóla en él... Cuando la echó, dijo así:

— Ahí va, para les abeyes...!
Y se marchó a su casa, tan tranquila.

Pero, amigos de Dios, ya esto era mucho, ya estaba el cielo cansado! Y aqui tenéis que los mozos que iban a cortejar aquella noche, sin que ellos supieran cómo, se apartaron un poco del camino y fueron al colmenar. Ay, qué cosas las que vieron...! El colmenar, con la luna, parecía un pueblecillo refulgente de cabañitas de plata, y en una de las colmenas había una luz milagrosa que se desparramaba al exterior... Y luego, un son-son dulcísimo, que tenía de oración y de gorgogeo, y de música, y de arrullo... Los mozos, claro es, temblaron, todo se les volvían emociones...

— Qué será, qué no será...?
Y recurrieron al dueño.

El dueño era hombre piadoso, y se percató enseguida de que lo que pasaba en la colmena era un milagro de Dios. Fué allá con los mozos, pues. Y en la colmena, en efecto, halló que toda la cera fuera hilada en velitas de repente y que todas las velitas alumbraban a la Hostia que echara la mujer al colmenar...".

La "leyenda de base" de estas dos historias surgió, al parecer, en el siglo IX, y cuenta el caso de una apicultora, a la cual se le habían muerto casi todas las colmenas, que metió una hostia en una de las supervivientes para protegerla. Al poco tiempo ella misma observó que alrededor de la hostia las abejas habían construido una capilla de cera con un pequeño altar[58]. Esta historia fue el origen de otras muchas versiones diferentes creadas a lo largo del tiempo, y con frecuencias difundidas a través de libros y escritos.

Otros testimonios que nos hablan del respeto que se sentía por las abejas en la sociedad tradicional, es la creencia que supone que yendo mudado y limpio a *esmielgar* (castrar) las colmenas, las abejas no picaban a los apicultores[59]. Esta creencia la recogen todos los natu-

[56] L. RODRIGUEZ-CASTELLANO, *La variedad dialectal del Alto Aller*, p. 278.

[57] C. CABAL escuchó esta leyenda en 1934 a María Fernández García, de 50 años, *Contribución al diccionario folklórico de Asturias*, pp. 31-32.

[58] P. MARCHENAY, *L'homme et l'abeille*, p. 143.

[59] Información recogida en Lloreo (concejo de Mieres) y Tebongu (concejo de Cangas del Narcea).

ralistas y agrónomos antiguos, desde Aristóteles a Herrera, basándola en la pureza y pulcritud de las abejas, que odian tanto los malos olores como los perfumes.

La Iglesia tuvo mucho que ver en la existencia y difusión de todas estas creencias. La influencia del clero en todo lo relacionado con la apicultura fue muy grande hasta fecha reciente, pues las abejas siempre fueron un excelente pretexto para exaltar las cualidades morales que ellas simbolizan: el trabajo, el orden y la castidad. En las entrevistas realizadas durante el trabajo de campo, ningún abeyeiro nos dijo nada sobre el sentimiento de pena que provoca entre las abejas su venta por dinero, o la desgracia que puede caer en la casa por este hecho; solamente en Busloñe (concejo de Morcín) un informante nos precisó que el cura de la parroquia, muy aficionado al cultivo de las abejas, "siempre nos decía: las abejas no se venden, las abejas hay que regalarlas y de buena fe, pa que produzcan, porque sino no producen".

En cuanto a la creencia que relaciona a las abejas con el alma, nosotros no hemos encontrado ni recogido ningún indicio que nos permita precisar que en la sociedad tradicional asturiana existió esa idea. Todo ello, a pesar de que es una creencia muy extendida por muchas regiones, algunas muy cercanas a Asturias, que ha propiciado que las abejas tengan a menudo cierta importancia en los ritos mortuorios. En todas las sociedades europeas estaba muy arraigada la creencia de que después de la muerte el alma de una persona sobrevivía con las mismas necesidades que había tenido en vida[60]. "Muerta una persona, –escribe Barandiarán refiriéndose a las creencias del pueblo vasco– no todo se acaba para ella. Se cree en la supervivencia de algo suyo, del alma, de la fuerza vital con su capacidad de percibir, de pensar y de querer. La persona no ha perecido, si bien ha abandonado su soporte material y terreno"[61]. Basándose en estas creencias se realizaban en el País Vasco y Galicia unos rituales funerarios relacionados con las abejas.

En el País Vasco, como en casi toda Europa[62], existía la costumbre de avisar a las abejas propias de que el amo de la casa había muerto[63]; con ello se quería evitar la muerte de las abejas o su huida en busca del alma del antiguo dueño, así como solicitar su colaboración para que fabricaran más cera para el fallecido.

En Pontevedra (Galicia) el velatorio de un difunto se hacía de una forma especial que se llamaba el *abellón*. Los asistentes, después de comer y beber, pasaban a la habitación donde se encontraba el cadáver, y cogiéndose de la mano comenzaban a fungar entre los dientes, como las abejas o los abejorros, dando vueltas alrededor del muerto. No se podía hablar, ni dejar de fungar y moverse, pues era señal de muerte[64]. En Galicia también se creía que "el ánima de un difunto puede venir a la tierra en forma de abeja, por lo cual al matarlas se puede cometer un gran pecado"[65] ("Quen mate unha

[60] La creencia de esa misteriosa supervivencia de las almas difuntas entre el momento de los funerales y el de la resurrección de los muertos, era una creencia pagana tan firme y esencial en la Edad Media, que la Iglesia al final se vio obligada a incorporarla tardíamente al cristianismo. Véanse G. DUBY, *Historia social e ideologías de las sociedades*, pp. 58-59, y especialmente J. DELUMEAU, *El miedo en Occidente*, pp. 119-139.

[61] *Estelas funerarias del País Vasco*, pp. 13-15.

[62] La excepción la constituyen Gran Bretaña, Portugal y la mayor parte de España e Italia. Véase E. CRANE, *El libro de la miel*, p. 224.

[63] En el País Vasco se avisaba a las abejas golpeando la colmena y diciéndoles que el amo había muerto; en otras regiones europeas se daba la vuelta a las colmenas o se les ponía un crespón negro. Véanse J. M. BARANDIARAN, *Estelas funerarias del País Vasco*, p. 13, y E. CRANE, *El libro de la miel*, 220-225.

[54] V. RISCO, "Etnografía: Cultura espiritual", p. 600, citando como fuente a Alfredo Brañas.

[55] "Abella", en *Gran Enciclopedia Gallega*, tomo I, pp. 57-58.

[56] P. MARCHENAY, *L'homme et l'abeille*, p. 130.

abella, ten sete anos de pena"). La misma creencia relativa al alma existía en otros países europeos; en Viena se consideraba que una picadura de abeja era un aviso de un pariente, que estaba en el purgatorio, el cual solicitaba las oraciones de la persona picada para poder ganar el cielo[66].

De todas maneras, estas creencias relacionadas con las abejas contrastan mucho con la práctica de aniquilar las colonias de abejas, que se realizaba en esos mismos países de Europa para beneficiar la miel y la cera. Las razones que puedan esgrimir los campesinos de esas regiones y las ideas que sustentan esa situación, a simple vista contradictoria, las desconocemos.

[56] P. MARCHENAY, *L'homme et l'abeille*, p. 130.

III
LA CRÍA DE ABEJAS

Las colmenas

Las colmenas tradicionales en Asturias son verticales y fijistas, es decir, los panales están fijos al recipiente y sólo pueden extraerse rompiéndolos. Por el contrario, en las colmenas modernas movilistas los panales están colocados en unos cuadros que se sacan sin romper y se vuelven a introducir después de extraer la miel. La ventaja de este último sistema no reside únicamente en extraer la cosecha de miel sin daño para las abejas, sino también en poder observar el estado de la colonia y manipularla con gran facilidad.

Los nombres que reciben las colmenas antiguas no son los mismos en toda la región, de oriente a occidente podemos encontrar los siguientes: *cubu* (del latín *cubus*), *caxiellu o caxellu* (del latín *capsa*), *trubiecu*[1], *truébanu*, *truóbano*[2] y *trobo*. El término más extendido es *truébano*, que se utiliza en todo el área del asturiano occidental y en gran parte del asturiano central, donde convive con *caxiellu*. El origen de ese nombre, así como el de *trobo* que aparece en el área del dominio lingüístico del gallego-asturiano, es incierto. Ambas son palabras utilizadas en el noroeste de la Península Ibérica para denominar diversos utensilios formados a partir de un tronco hueco, una pieza de corcho o un trabajo de cestería. En el Bierzo (León) *truébano* es un "vaso formado por un grueso tronco hueco de árbol, que lleva en su parte inferior una trampilla por donde sale lo que contiene, y se usa en algunos lugares de las montañas bercianas para guardar el grano, la sal y otros productos"[3]; la misma palabra en Asturias y *trobo* en Galicia también denominan a "la vasija hecha generalmente de tronco ahuecado de un árbol que se usa para hacer sidra o la colada"; asimismo, "truébano es el canasto en que los pasiegos llevan a la espalda los niños de pecho". El término *trubieco* también se utiliza en el centro y oriente de Asturias para designar a la cuna. La etimología de este vocablo no está muy clara. Algunos lingüistas como Corominas y García de Diego proponen una raíz prerromana o gótica. Sin embargo, otros como Munthe[4] y más tarde García[5] creen que las voces latinas *tubus*, tubo, y en especial *tubulus*, tubo pequeño, tanto semántica como fonética-

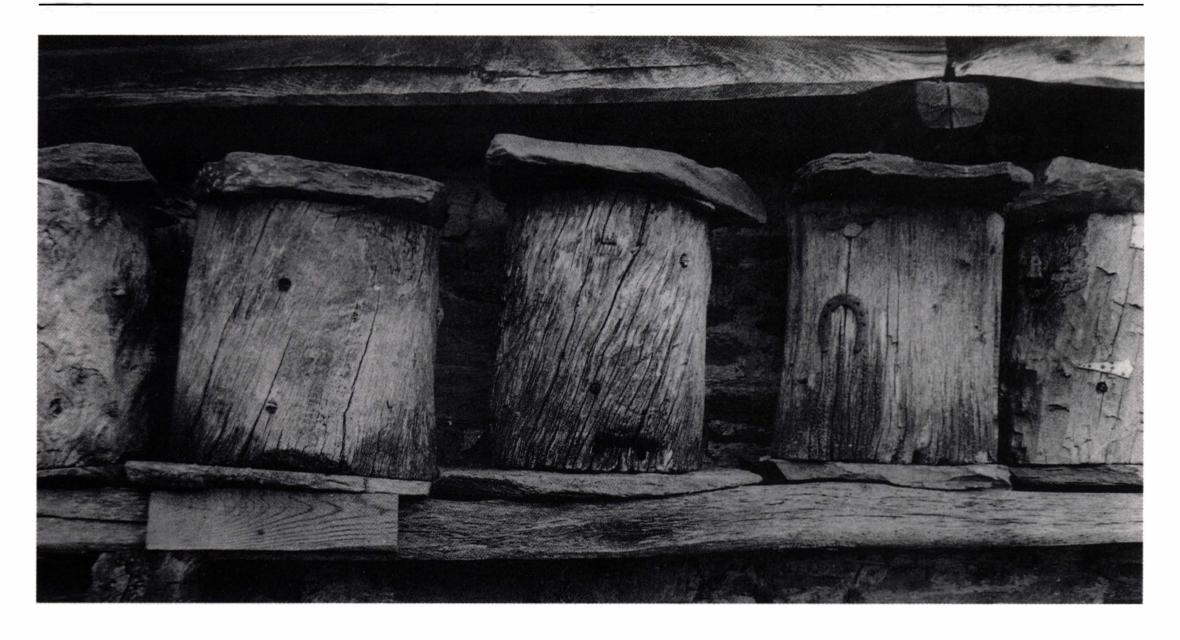
[1] Sólo hemos oído este nombre en el concejo de Morcín.

[2] J. PEREZ FERNANDEZ, "Vocabulario de Tox (Navia)", *Lletres Asturianes*, 35 (1990), p. 77.

[3] V. GARCIA REY, *Vocabulario del Bierzo*.

[4] *Anotaciones sobre el habla popular de una zona del occidente de Asturias*, p. 94.

[5] "Trobo, truébano, trubieco", pp. 377-382. Para X. Ll. García Arias es más aceptable la propuesta que parte del latín *torum*, *Pueblos asturianos: El porqué de sus nombres* (Salinas, 1977), pp. 259-260.



Truébanos de tronco hueco.

mente son la solución etimológica más normal para este grupo de palabras.

Las colmenas de cuadros móviles suelen conocerse entre los campesinos por "colmenas modernas", "colmenas artificiales" o "cajas", y en ningún caso se las llama con los nombres mencionados para las colmenas tradicionales.

En Asturias existen tres tipos de colmenas fijistas (a partir de ahora *truébanos*), que se distinguen por su forma y por el material con que están fabricadas: truébanos de tronco hueco, truébanos de tablas y truébanos de corcho.

Los dos primeros son los más generalizados, especialmente los fabricados con un tronco hueco, mientras que los de corcho se reducen a varios concejos del extremo occidental (Allande, Grandas de Salime, los Ozcos, Boal, Pezós, Eilao) donde las *sufreiras* o *corcheiras* (alcornoques) son relativamente frecuentes.

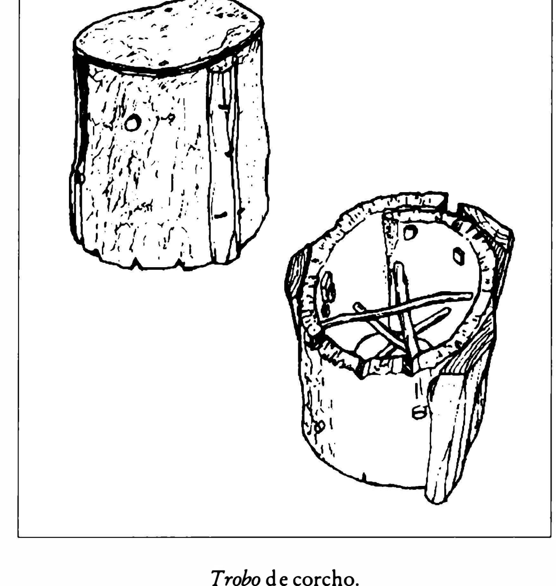
La fabricación de los truébanos corre a cargo de los mismos apicultores, que no recurren a ninguna persona ajena a la casa. La labor se lleva a cabo durante los meses de invierno (de noviembre a marzo) aprovechando el menor trabajo en la agricultura y ganadería, y debido a que es la época más propicia para talar los árboles.

Las maderas más utilizadas son las de *castañal* (castaño), *carbayo* (roble) y *cereizal* (cerezo). Los apicultores prefieren las dos primeras porque son maderas "muy calientes" y la última debido a que su "olor es muy del gusto de las abeyas, y dan más miel"; de todas maneras la madera de cerezo es una de las que los campesinos consideran que pone a las abejas *gafas* o agresivas. También se utilizan las maderas de *teixu* (tejo), *figal* (higuera), *xardón* (acebo) y *teya* (tilo), que algunos campesinos consideran apropiadas para contener abejas y otros, en cambio, poco recomendables para ese fin.

La altura de los truébanos oscila entre 45 y 55 centímetros, y su diámetro entre 35 y 45 centímetros; en general, se valoran más los



Truébano de tablas.



Trobo de corcho.

pequeños que los grandes. "Los trobos pequenos tendrán menos [miel] pero aguantan mejor el tiempo y producen más enjambres, porque la casa grande lleva mucho más tiempo llenarla [de abejas]" (Grandas de Salime).

Para confeccionar los truébanos de tronco se escogen árboles que tengan el corazón podre; una vez talados y troceados se vacía su interior de dos maneras diferentes: una, con la ayuda de una gubia grande y un mazo de madera con el que se golpea aquella; y otra, hendiendo el trozo de madera por la mitad, longitudinalmente, con unas *pinas* (cuñas) de hierro, y labrando con un hacha y una azuela cada parte, finalmente se vuelven a unir con dos pares de *tornos* (clavijas de madera) que atraviesan interiormente ambas partes, o con dos herraduras viejas que se clavan por el exterior. A veces se descortezan para evitar la propagación de insectos, aunque lo más corriente es que se conserve la corteza del árbol para dar más abrigo a las abejas. Las colmenas de tronco son las más abundantes de la región y en muchas parroquias las únicas que utilizan los campesinos.

Los truébanos de caja se hacen con cuatro tablas de castaño, roble o cerezo, que se clavan con *tornos* de madera o con puntas de hierro[6]. Donde se cosecha corcho no es raro encontrar ejemplares fabricados con dos tablas de madera y dos planchas de corcho. Para muchos *abeyeiros* estas colmenas no son muy recomendables, pues las tablas a la larga se "abarquillan, rajan y desclavan, quedando en muchos casos las abejas a la intemperie" [7].

[6] Estos dos tipos de truébanos o cubos los describe Pumarada del modo siguiente: "son admirables cubos los de tueras [troncos] cobanosas de zerezal, peral y castañal, o que estén por dentro podridas, y fácil de ahuecar y labrar con un largo escoplón a mazete. También de quatro tabletas de los dichos quatro árboles, se pueden hacer quadrados bonísimos cubos, cosiendo al sesgo trabes las junturas con recios clavetos de tillar [tilo], o espetándolos por derecho como en arqueta", *Arte General de Grangerías*, fol. 1.111.

[7] C. FLOREZ, *Nociones de apicultura*, p. 16.

Por último, los truébanos de corcho se confeccionan, claro está, con la corteza que se saca de las *sufreiras* (alcornoques). Los campesinos distinguen dos clases de árboles: *sufreira blancal* y *sufreira moural*, de las cuales la primera produce un corcho mejor, porque es más macizo y caliente para las abejas, mientras que la segunda da un corcho más poroso y más propenso a abrirse y tener resquicios. También se prefiere más el corcho de los alcornoques criados a solano que a umbría. Las épocas de *escorchar* son los meses de mayo y junio, y de agosto y septiembre, que es cuando el árbol tiene más *celo* (savia) y el corcho se desprende más fácilmente. Para evitar la polilla las cortas deben realizarse con la luna en menguante. El corcho apropiado para fabricar un truébano debe tener dos o tres centímetros de grueso, lo cual sólo se consigue con cortezas que tengan en torno a siete años de crecimiento. Antes de poblar de abejas una colmena de corcho es necesario que seque durante un año, "porque el corcho verde es para las abejas como una casa recién pintada para las personas" (Grandas de Salime).

Las colmenas de este material son las más apreciadas por los abeyeiros de los concejos donde existen alcornoques, que las consideran el abrigo más calido de las abejas[8]. Los campesinos que no tienen alcornoques o los de concejos vecinos en los que no existe esta especie, adquieren el corcho bien comprando a sus dueños la cosecha de corcho y cortándola ellos mismos, bien adquiriendo los truébanos listos para usar. Hasta hace unos años no era raro ver en las ferias y los mercados de los concejos del occidente de la región vendedores de colmenas y tapas de corcho.

Para fabricar los truébanos de corcho se intentaban sacar las cortezas enterizas con sólo un corte longitudinal, que se cosía solapando los dos extremos y atravesándolos con pequeños *tornos* (clavijas) hechos con madera de *uz blancal* (*Erica arborea*)[9]. En la actualidad se unen con un alambre.

Los truébanos, aparte de las paredes de madera o corcho, se componen de otros elementos que son imprescindibles para la cría de las abejas. En su interior se colocan las trencas, conocidas en Asturias como *fustes*, *fustres* (ambas del latín *fustis*: palo) o *xueces*, que son unos palos atravesados que sirven para sostener los panales. En el occidente los truébanos tienen dos pares de *fustes* cruzados y emplazados a unos quince centímetros de la cima y el fondo del truébano, respectivamente; sin embargo, en el resto de Asturias lo normal es que los truébanos tengan dos *fustes* situados a media altura del truébano[10] o tan sólo uno, como sucede en los concejos de Ḷḷena, Quirós, Morcín, donde se le llama *el xuez*. Incluso, en muchos pueblos de la zona centro-oriental, cuando el truébano es muy estrecho no se pone dentro ningún palo cruzado. La diferencia en el número de trencas, así como su inexistencia, está en función de la práctica de aniquilar la colonia de abejas para obtener la miel y cera, ya que de este modo los palos no dificultan la extracción de los panales; pero,

---

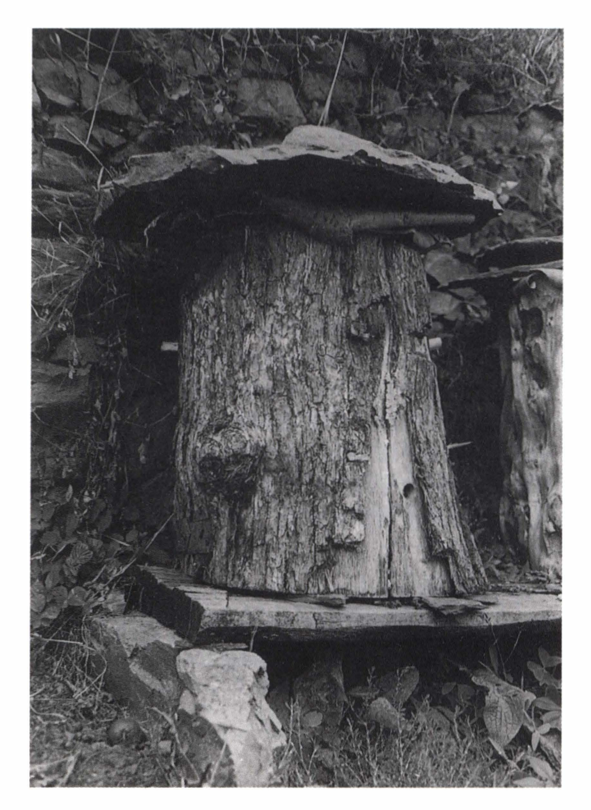
[8] Esta opinión la mantienen todos los tratadístas antiguos (Columela) y modernos (Herrera). Pumarada también considera el corcho la materia más apropiada: "Los materiales para hacer estos cubos son bastantes, pero priman las cortezas de alcornoques sacadas enterizas, como árnios, de cañonas o tueros gruesos. Y es porque éstos son muy calientes, además de ser en sí muy ligeros, y que pegan en ellos mejor su obra las abejas", *Arte General de Grangerías*, fol. 1.111.

[9] En las provincias de Huelva y Badajoz el corcho se cuece en agua para darle elasticidad y poder trabajarlo. Véanse E. BARAJAS SALAS, *Vocabulario de la apicultura en Villanueva del Fresno*, pp. 7-8, y A. LIMON DELGADO, *La artesanía rural*, p. 34.

[10] Pumarada, como sucede en el concejo de Colunga de donde era natural, sólo manda poner un par de *fustes* en el centro de la colmena: "Qualquier cubo ha de llevar, medio a medio, travesados de parte a parte, dos tornos largos metidos al encruz. Que sean recios, de roble o peruyal [peral silvestre]", *Arte General de Grangerías*, fol. 1.112.



Calduya de corcho.



Truébano con *calduya* de corteza de abedul.

sin duda, este detalle técnico hay que ponerlo también en relación con el desconocimiento de las prácticas apícolas más elementales.

Los *fustes* se fabrican normalmente con maderas duras y resistentes, tales como la *uz brancal* (*Erica arborea*), tejo, *xardón* (acebo), *sangueñu* o *albedro* (aladierna) y *ablano* (avellano). Las maderas de tejo y acebo se consideran que, como la de cerezo, ponen a las abejas "gafas", es decir, las hacen rabiosas y malas. De todos modos, como ya dijimos, existen abeyeiros que hacen los *fustes* con estas maderas para tener a las abejas en ese estado y así defenderse mejor en el monte.

En la parte inferior del truébano se abre una muesca para la piquera, que se denomina *aldadoiro*[11] (Tinéu), *abeyadera* (Cangues d'Onís), *abeyaero* (Llaviana), *abeyeru* (Sobrescobiu) o *bebedoriu* (Cabrales). En la parte superior se coloca una tapa o témpano, conocida en Asturias con los vocablos de *calduya* (Cangas del Narcea, Allande, Tinéu, Grandas de Salime, los Ozcos, Eilao), *yérgola* o *yérgula* (Cangas del Narcea, Ibias), *panar* (Valdés) y *témpanu* (Quirós). Las tapas se fabrican con *paraza* o *arna* (corteza), madera y corcho. Las *parazas* se utilizan especialmente en el occidente de la región y se extraen de los abedules, las *llameras* (olmos) y los castaños. Las de abedul son las más habituales, se cortan en los meses de julio y agosto, cuando el árbol tiene más savia, y para ello sólo basta con rajar la corteza con una navaja; se dejan secar y pasado un tiempo se colocan en los truébanos con la parte de afuera hacia arriba, "para que no retengan el agua encima del truébano", porque la corteza nunca llega a perder la forma curva.

Las tapas de madera son exclusivas de la zona centro-oriental y se hacen normalmente con dos

[11] *Aldadoiro* o *aldeadoiro* son derivados de *aldo* (rumbo y orientación de las abejas).

piezas; en muchos casos se sujetan por medio de dos clavijas pequeñas que van encajadas en un par de orejeras que tienen los truébanos.

La *calduya* de corcho es la más valorada por los campesinos del occidente; su grosor es menor que el de los trúebanos de ese material y basta con que tenga tres o cuatro años de crecimiento. Las planchas de corcho se cortan en cuadrados de cuarenta centímetros cada lado y se apilan con un peso encima para aplanarlas. Igual que sucedía con los truébanos de corcho, las tapas de este material las vendían muchos campesinos de los concejos productores en los mercados y ferias de Berducedo, Navelgas, Cangas del Narcea, etc., a los que acudían a comprarlas los abeyeiros de los concejos de Tinéu, Cangas, Valdés, Allande, así como en las tabernas rurales de estos mismos concejos. En los últimos años, como los campesinos han dejado de acudir a los mercados con el corcho, son los mismos abeyeiros los que se trasladan a las zonas de producción para comprar allí las *calduyas*[12].

Encima del témpano se coloca una losa de piedra (pizarra, caliza) o varias tejas, con el objeto de proteger al truébano del agua de lluvia y darle estabilidad con su peso.

Por último, el truébano tiene que instalarse sobre una solera de madera y, sobre todo, de piedra con el fin de asentarlo bien y aislarlo de la humedad de la tierra, que recibe los nombres de *sesega* o *solariega* (concejos de Allande y Eilao), *puyata* (concejo de Ibias) o *tayu* (Cabrales).

Una vez que el truébano está construido y colocado en el colmenar es muy importante cerrar todas sus rendijas y resquicios para que la luz no entre en su interior, "porque las abeyas non pueden trabayar con luz y aire". Todas las aberturas y el borde de la tapa se cubren con *moñica* o *bula* (boñiga) de vaca. El miedo a que el truébano tenga grietas y juntas por las que pueda entrar la luz, es la causa de que las colmenas de una pieza, hechas a partir de un tronco hueco, sean más estimadas que las fabricadas con un tronco partido o con cuatro tablas.

Los truébanos tienen además otros complementos en función de la estación del año. Para pasar el invierno muchos campesinos del occidente apoyan dos losas a los lados del truébano para evitar que el agua de lluvia moje su base y humedezca el interior de la colmena. Asimismo, en verano, es habitual cubrir los truébanos con unas ramas frondosas para proteger las colmenas de la insolación fuerte, pues, según los campesinos, el calor excesivo en las colmenas "derrite la miel" y puede provocar que se descuelguen los panales.

* * *

Los tres modelos de colmenas que aparecen en Asturias responden al tipo de colmena vertical que se extiende por gran parte de la Península Ibérica (Portugal, Galicia, Cantabria, Extremadura, Andalucía Occidental, Guadalajara) y por otros países de Europa (mitad sur de Francia, Italia). Sin embargo, en estos mismos ámbitos están muy extendidas otras colmenas verticales, fabricadas con cestería de carrizo o paja de centeno (Andalucía Oriental, Gran Bretaña, Holanda, mitad norte de Francia, Alemania, Hungria)[13] y con varas entreteji-

[12] En la actualidad el precio de una tapa de corcho oscila entre 350 y 400 pesetas.

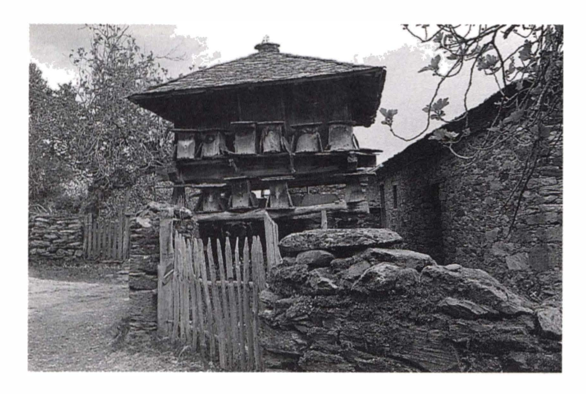
[13] Véanse P. MARCHENAY, *L'homme et l'abeille*, pp. 45-55; E. CRANE, *The archaeology of beekeeping*, pp. 91-115; G. BENDA, *Technical innovation in hungarian peasant agriculture: 19th-20th centuries*, pp. 85-86; B. JACOBS y H. W. M. PLETTENBURG, *De oude imkerij*, pp. 15-45. Sobre las colmenas de carrizo utilizadas en Andalucía existe una descripción muy interesante, escrita por el agrónomo Simón de Rojas Clemente (1777-1827) y publicada en *Memoria sobre los productos de la agricultura española reunidos en la Exposición General de 1857*, p. 309.

das cubiertas con yeso, barro o boñiga de vaca (País Vasco, Francia)[14]. Entre estas últimas abundan las colmenas cónicas, que no tienen tapa superior y, en consecuencia, su modo de extracción siempre lleva aparejado la muerte de las abejas.

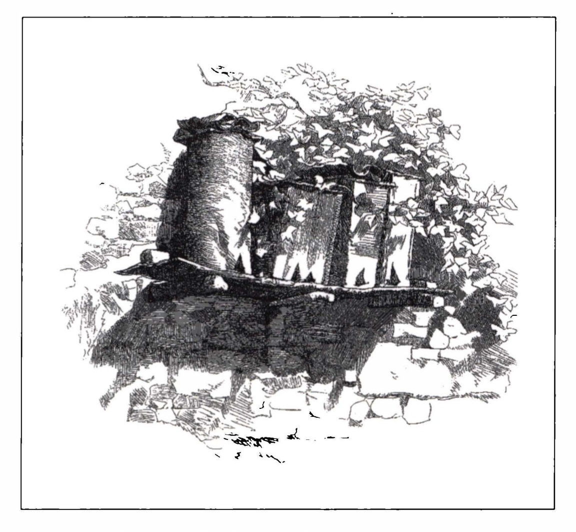
Los colmenares

Los colmenares se colocan en dos lugares muy diferentes del espacio rural: uno, junto a la casa o dentro del pueblo, más o menos próximos a la casa, y otro en el monte, alejados de los núcleos de población. La primera situación es la más extendida en Asturias, y las colmenas se sitúan en los siguientes lugares: en los corredores de los hórreos o las paneras; alineadas junto a las paredes de las casas o los muros de las huertas; encaramadas sobre unas *talameras* (anaqueles) horizontales, colocadas en las fachadas de las casas, etc. En todos estos sitios se busca proteger a las colmenas del viento y orientarlas al mediodía. También se valora mucho que las colmenas estén bajo techo, por eso se busca disponerlas debajo de los aleros de las casas y los hórreos. Sin embargo, rara vez se levantan construcciones para cobijarlas, y tan sólo conocemos unos pocos casos (Llaviana, Ayer) que para tener las colmenas en las huertas y techadas, se construyeron unos pequeños tendejones, cubiertos con una aguada, en los que la parte posterior está cerrada y el frente permanece abierto con las colmenas dispuestas en dos niveles.

La costumbre de colocar las colmenas en el monte sólo aparece en los concejos más occidentales, principalmente desde los concejos de Valdés, Tinéu y Cangas del Narcea hacia el oeste, y en este caso los truébanos se disponen en peñas o lugares de difícil acceso y, sobre todo, en el interior de dos construcciones específicas para la cría de las abejas: los *cortinos* y los *talameiros*, que protegen a las colmenas de los robos y de los animales, en especial del oso. Por lo general, los apicultores prefieren esta última localización, porque las abejas, aunque están lejos de la vigilancia de sus dueños, "tienen muito más de comer nel monte y nun las molesta naidie". Sin embargo, también hay opiniones, minoritarias, que consideran que "las

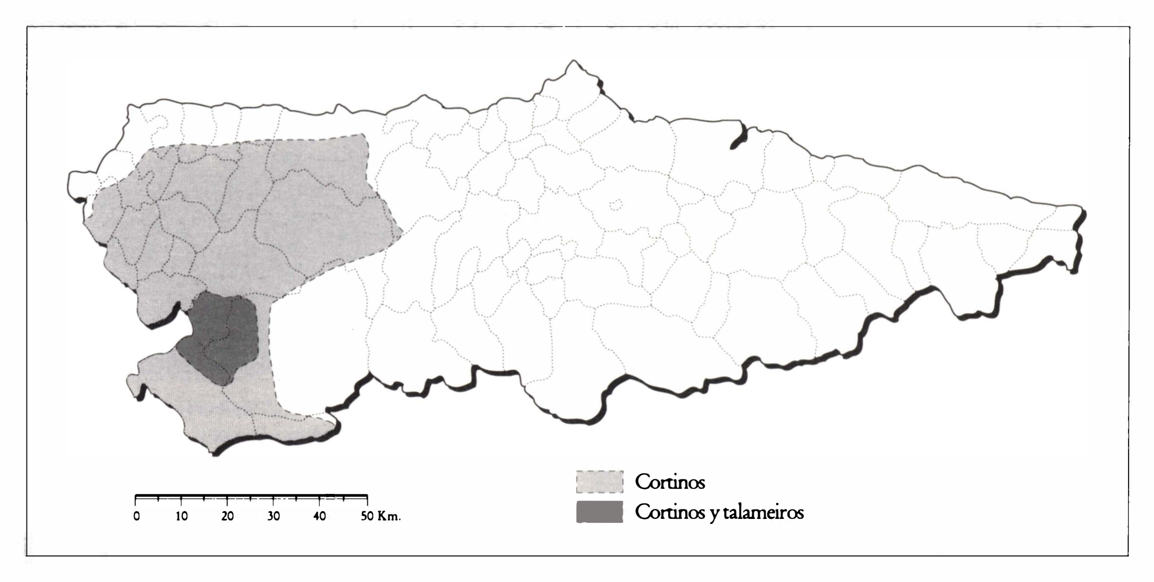


Truébanos en un hórreo, Fonteta (Allande). Foto de Astur Paredes.



José Cuevas: *Truébanos* sobre una *talamera* (de *La Ilustración Gallega y Asturiana*, I, 1879).

[14] R. CHEVET, "Traditions d'apiculture en Béarn", pp. 455-456.



Distribución geográfica de *cortinos y talameiros* en la actualidad.

abejas tienen que sentir cocer el puchero en casa". Por lo común, en el occidente suele creerse que las abejas criadas junto a la casa son más dóciles que las del monte, aunque estas últimas siempre dan más cantidad de miel y de mejor calidad. En las Respuestas Particulares del catastro de Ensenada (1752) del concejo de Eilao, los vecinos siempre declaran si sus colmenas están "junto a casa" o en el monte; en una muestra efectuada entre 68 vecinos con colmenas, el 75% responde que las tienen fuera del pueblo, en distintos lugares del concejo.

La existencia de colmenares diseminados por el monte hay que buscarla en las condiciones naturales tan favorables con que cuenta la apicultura en el occidente de la región, donde los suelos ácidos ofrecen una riqueza de flora melífera sin paralelo en el resto de Asturias.

El *talameiru* es un modelo de colmenar hoy prácticamente desaparecido y del que sólo se conservan unas pocas ruinas. Consiste en una pequeña torre, cuya altura no sobrepasa los tres metros, de planta cuadrada de dos metros por cada lado y construida con mampostería; en su cima se armaba un suelo con unos largos tablones que sobresalían hacia afuera y en los que se asentaban las colmenas lejos del alcance de los animales. A veces, alrededor de los *talameiros* se cavaba un foso, cerrado por un muro, en el que en algunos casos también se colocaban colmenas. El número máximo de truébanos que podía albergar un *talameiru* era de diez o quince, muy pocos si lo comparamos con un *cortín*, donde cabían entre treinta y sesenta colmenas.

Los *talameiros* se construían sobre todo en las sierras, cerca de las brañas o junto a los caminos que iban a ellas, y abarcaban un área geográfica pequeña integrada por las parroquias del Valledor (Allande), las Montañas, el Couto, Bisuyo y Oubachu (Cangas del Narcea) y Seroiro (Ibias)[15]. En todas éstas convivían con los *cortinos*, que eran los colmenares más abun-

[15] En el siglo XVIII los *talameiros* se extendían más al este, así existían en otras parroquias del concejo de Allande: Lago y Berducedo, y tal vez llegaron hasta el concejo de Tinéu.

dantes[16], y que paulatinamente fueron sustituyendo a aquéllos[17].

Los *cortinos*, también conocidos como *cortines*, *curtius* o *curtixos*, aparecen en todos los concejos situados al oeste de una línea imaginaria formada por la parroquia de Muñás (concejo de Valdés), el límite oriental del concejo de Tinéu[18] y el río Narcea hasta la villa de Cangas del Narcea; en este concejo los *cortinos* solamente pueden verse en su mitad occidental, siendo el límite la sierra que divide los valles de los ríos Narcea y Ḷḷuiña. Por otra parte, no existen *cortinos* en ninguna parroquia de la marina de la zona occidental.

El mismo tipo de colmenar aparece en el valle de Ancares y en la comarca de Ḷḷaciana, localizados ambos en el noroeste de la provincia de León, así como en El Caurel, concejo de Lalín, y otras sierras del sur de Lugo; en esta última provincia reciben el nombre de *albarizas*[19].

Los *cortinos* son unas construcciones sencillas de planta redonda, cuyo diámetro oscila



Un *cortín* en el occidente de Asturias.
Foto de Mara Herrero.

entre los doce metros y un máximo de veinte, formadas tan sólo por un muro de mampostería de dos o tres metros de altura y un espesor de setenta centímetros o un metro. También existen *cortinos* de planta cuadrada, pero son menos frecuentes y aparecen en su mayoría en el límite oriental de estas construcciones[20]; tal vez los colmenares con esquinas en ángulo sean más recientes, ya que la etimología de las pala-

16 A menudo ambas construcciones convivían juntas. En el catastro de Ensenada del concejo de Allande aparece José Diaz, vecino de El Probo, que tiene un "cortijo en Ricoba" con 17 colmenas y 7 enjambres, y "un talamero ynmediato a dicho cortijo" con 5 enjambres. Otros campesinos eran propietarios de un *cortín* y un *talameiru*, así Juan Antonio Villar, vecino de Aguanes, tenía en 1752 el "cortijo de colmenas de la Noba Grande" y "el talamero que se dice de Murgazo".

17 En el catastro de Ensenada del concejo de Allande aparece un número importante de *cortinos* que se conocen con el nombre de "Talamero", o están en un lugar que recibe dicho nombre: Bartolomé Bravo (vecino de Cornoyo) "tiene el [cortijo para colmenas] que se dice el Talamero cercado de pared alta y en él once colmenas y cinco enjambres".

18 Excepcionalmente llegan a traspasar este límite, así pueden verse las ruinas de un par de *cortinos* en los términos del pueblo de Arbodas (concejo de Salas).

19 P. de Llano Cabado, *Arquitectura popular en Galicia*, vol. 2, pp. 360-361.

20 Los dos *cortinos* que existen en Arbodas (concejo de Salas) y uno en Pilotuerto (concejo de Tinéu) son de planta cuadrada. También aparecen ejemplares aislados en casi todos los concejos occidentales (Ibias, Cangas del Narcea, etc.).

bras que se usan para designar a todas estas construcciones remite a una forma circular.

El muro de los *cortinos* se levanta siguiendo la pendiente del terreno con el objeto de no dar sombra en su interior[21]; en su parte superior lleva unas losas de pizarra o unos tablones de madera, aunque éstos son más raros, que sobresalen hacia afuera aproximadamente cuarenta centímetros y reciben los nombres de "barda" (La Viliella, concejo de Cangas del Narcea), *tondias* (Boal) y sobre todo *veira* (alero). Las funciones de este remate son impedir que el agua de lluvia penetre en el muro y acabe derribándolo, y poner un impedimento a los osos cuando intentan entrar. La mayoría de los *cortinos* poseen una puerta de pequeño tamaño (altura 145 cm y anchura 65 - 70 cm) con cerradura, que a veces está elevada del suelo medio metro para hacerla poco accesible. En algunos casos no tienen vano de entrada y a ellos se accede por medio de una escala.

Los *cortinos* se localizan en las pendientes de las montañas, preferentemente a media ladera, "ni muy metido en el valle ni a mucha altura, porque la niebla tarda en levantar del fondo pola mañana y llega enseguida al alto pola tarde, y la niebla es mala enemiga de las abejas". Con esta localización también se facilita a las abejas el aprovechamiento de la flora en toda la ladera[22]. Los asentamientos más comunes son los valles pequeños y laterales de los cursos de los ríos, y siempre en la parte protegida de los vientos procedentes del oeste (por eso se dice en el extremo occidental: "Vento galego, nin abeyeiro nin coeyeiro"), así como del norte y *nordés* (nordeste): "Norte y nordés, y cortar al revés, líbrenos Dios de todos tres" dicen en Fonteta (concejo de Allande). En cuanto a la altitud, los colmenares rara vez superan los 800 m.

Los *cortinos* se asientan en las laderas con el fin de obtener la mayor insolación posible. Normalmente se levantan sobre una zona de *peneos* (peñas) o *lleras* (gleras), por dos razones importantes: por un lado, aprovechar la aridez de las rocas y piedras, ya que en Asturias la humedad es la peor enemiga de las abejas[23], mucho más que el frío de la montaña que no supone un gran inconveniente para estos insectos; y por otro lado, evitar el transporte de la piedra, que es, junto al barro, el único material empleado en su fábrica y que encarecería mucho la construcción del *cortín* debido a los malos caminos y a lo limitado de los medios de transporte en Asturias. Además, cuando se construyen junto a peñas o crestones es frecuente pegar los *cortinos* a la roca madre y utilizar ésta como cimiento o muro natural. En su interior el suelo mantiene la inclinación de la ladera para impedir la formación de charcos y, con frecuencia, se construyen unos escalones grandes en los que se asientan las colmenas en hileras, siempre sobre su correspondiente solera de piedra, y en orden descendente, es decir las de atrás siempre están colocadas más altas que las de delante, para facilitar el *aldo* o movimiento de entrada y salida de las abejas.

La principal función de los *cortinos* y *talameiros* era proteger las colmenas de los osos y en menor medida de los perjuicios que podían causar otros animales (tejones, zorros), entre los que también estaban los rebaños de ganado menudo, que hasta hace pocos años pastaban en el monte bajo. Para los campesinos ambas

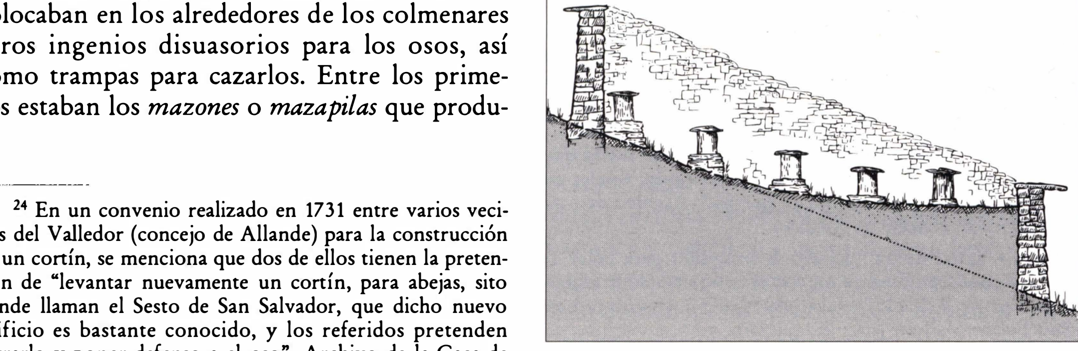
[21] La orientación solana de las colmenas es una constante en la apicultura tradicional asturiana. A. DE HERRERA en su *Agricultura General*, publicada en 1513, advierte que "si ay necesidad de paredes, o por los ladrones, o por los osos. Sean como no impidan el sol, y algo lejos de las colmenas, por amor del fuego si acaso viniere de fuera", p. 325.

[22] J. GONZALEZ GAYOL, "La tradición apícola en Asturias", en *La Nueva España*, 17 de julio de 1985.

[23] Véase Mª DEL C. SEIJO COELLO, "La Humedad: Es causa de problemas en las colmenas", pp. 38-39, referido a los problemas que la humedad causa en la apicultura de Galicia.

Disposición de *truébanos* en el interior de un *cortín.* Foto de Mara Herrero.

construcciones estaban en función del oso[24], y así se explican ellos la forma redondeada de los *cortinos*, "pa qu'el oso nun pueda trepar polas esquinas"; el alero de losas o tablones, y, en algunos casos, la falta de puerta. Pero aparte de estos impedimentos los campesinos también colocaban en los alrededores de los colmenares otros ingenios disuasorios para los osos, así como trampas para cazarlos. Entre los primeros estaban los *mazones* o *mazapilas* que producen un ruido intermitente, y la simple colocación de objetos metálicos atados que nada más tropezar con ellos meten ruido: "El mio cortín está entre dos crestones, mal hecho, non tiene



Sección de un *cortín.*

[24] En un convenio realizado en 1731 entre varios vecinos del Valledor (concejo de Allande) para la construcción de un cortín, se menciona que dos de ellos tienen la pretensión de "levantar nuevamente un cortín, para abejas, sito donde llaman el Sesto de San Salvador, que dicho nuevo edificio es bastante conocido, y los referidos pretenden zerrarlo y poner defenso a el oso". Archivo de la Casa de Uría, Collada (Allande).

barda ninguna y sólo tiene por bajo una pared. Ahora tengo yo puestos, todo alrededor, unos cables con latas, chuecas, gadañas, por si vien el oso que forme un ruido del demonio; porque el oso ye muy temido, el ruido non lo quier, toca un alambre, siente sonar un campano o una chueca mas allá y sale corriendo" (La Vilieḷḷa, concejo de Cangas del Narcea). En cuanto a las trampas, las más habituales eran los cepos o *garduñeiras* de madera o hierro, y, en menor medida, los *pezugos*, utilizados, que sepamos, en el concejo de Allande, y que consistían, según una descripción que recoge Madoz[25], "en una larga viga apoyada en una colmena y cubierta con un ramage espeso, que forma una especie de caseta con sólo una entrada, y por donde el oso descubre la colmena: éste entra ansioso a apoderarse de aquella, y tan luego como la abraza y hace el esfuerzo natural para separarla de su sitio, se desploma la viga y caseta, quedando el oso a merced del cazador". Los *pezugos* se construían a menudo en las proximidades de los *cortinos*[26], y en ocasiones se vendían ambas construcciones juntas[27]. Ahora bien, esta convivencia no estaba sólo en función de proteger los colmenares, sino también en el interés económico que resultaba de la caza de osos, que se veían atraídos por la presencia de colmenas, y cuyos despojos (piel, grasa, carne) se vendían a buen precio[28].

La construcción de un *cortín* la afrontaban los campesinos, a menudo, uniéndose dos casas para compartir su coste y beneficio. La ejecución de la obra la realizaban directamente los campesinos, aunque si sus posibilidades económicas se lo permitían se encargaba el trabajo a los canteros gallegos que en cuadrillas recorrían toda la mitad occidental de Asturias, ofreciéndose por los pueblos. Un ejemplo de lo que decimos son las siguientes noticias escritas por López Castrillón. La primera dice: "El cortín del Beyal Longo principiólo Juan el Menor el año de 1745, trabajaron en él más de 20 días gallegos canteros de Pontevedra, lo delinearon a compás con un cordel y una estaca en medio e hicieron mitad de sus paredes [...]". La segunda nota está fechada en 1858 y dice: "Cortín de la Fuente de la Braña que yo compré deshecho a Rúa de Herías por escrito simple año de ... y principié a hacerlo al fin de Agosto de 1857. Me llebó 45 buenos jornales míos y de mi hermano y hijos, y lo acabamos hoy 25 de junio de 1858 y dejamos dentro 14 enjambres y capones de este año y nos venimos a mi capilla a dar a Dios las gracias por haberlo comprado, acabado y poblado de colmenas y que nadie se mancó en él".

Para instalar un *cortín* los campesinos buscaban un lugar apropiado, con las características mencionadas (a media ladera, solano, etc.) y donde abundase "el pasto", o sea la flora melí-

[25] Descripción recogida en Armenande (parroquia de Lago, concejo de Allande), *Diccionario de Asturias*, p. 49.

[26] En un convenio realizado en Samartín del Valledor (concejo de Allande), en 1739, entre José Antonio Rodríguez y Fernando del Valle, sobre los cortinos del Penedo Rubio y el Penedo del Aguila del Murgazo, se dice: "asimismo son conformes en que los dos pezugos que tienen hechos junto a los dos cortinos han de ser siempre a medias, en la misma conformidad que dichos cortinos, de suerte que ninguno de los dos, ni sus herederos a de poder vender su parte a persona alguna en ningun tiempo". Archivo de casa Uría (Collada, concejo de Allande).

[27] La mitad de un "pezugo o armadillo para cojer el oso", así como la mitad de un cortín en el sitio de Brañabella (pueblo de Robledo, concejo de Allande), las compró en 1860 Pedro Valle a Juan Rodríguez, ambos vecinos de Robledo, por 580 reales. AHA: Registro de Hipotecas, Allande, libro 116, fol. 184.

[28] En 1860, la Junta de Agricultura de Asturias, en un informe sobre la caza y los animales dañinos en la región, propuso suprimir los premios que se pagan por los osos muertos, "pues sobre que la ley no les reconoce en el número de los dañinos, compensa muy bien el valor de sus despojos al que le mata", Archivo del Ministerio de Agricultura: Informes de las provincias sobre los animales dañinos, leg. 55 - 9. Asimismo, véase P. MADOZ, *Diccionario de Asturias*, p. 49.



Dos *cortinos* en La Garganta (Vilanova de Ozcos). Foto de Tema 3.

fera, y hubiese cerca una corriente de agua de escaso caudal, pero que fuese permanente[29]. Antes de construirlo tenían que asegurarse que el lugar era idóneo, pues el trabajo y el gasto eran grandes y lógicamente su economía no les permitía esfuerzos vanos.

> "Tengo sentido a los viejos que antes de hacer un cortín ponían a probar si las abejas podían llevar ahí o no. Hacían un cuadro de pared y ponían allí una colmena o las que fuera, pa ver si llevaban o no, pa ver si podían hacer un colmenar ahí, vamos, pa ver si morrían o tenían vida. Si veían que llevaban bien, entonces hacían el cortín". (La Viliella, concejo de Cangas del Narcea).

Los lugares apropiados no eran muchos, y eso limitaba su construcción: "Todos los vecinos no tenian cortín, porque eso tien que ser un sitio apropiao pa que ellas [las abejas] trabajen y esos sitios no se dan. Con el tiempo se estudian los sitios. Aquí van bien, aquí van mal. Los antiguos colocaban colmenas de prueba" (Dou, concejo de Ibias). Pero, además, para edificar un colmenar era muy importante que no existieran otros en las proximidades, por dos razones que los abeyeiros repiten siempre: en primer lugar, porque si se ponen muy cerca varios *cortinos* las abejas no tienen todas comida bastante y deben ir a buscarla muy lejos con lo que trabajan más, pero producen menos, y también aumentan las posibilidades de que se pierdan en sus salidas; y en segundo lugar, las abejas de *cortinos* muy próximos se pelean y no traba-

[29] El agua es fundamental para la cría de las abejas, pues, aunque los *abeyeiros* no lo sabían, se necesita para refrescar el interior de la colmena y mantener una temperatura de 35°C durante el verano. La costumbre de colocar los colmenares a solano obligaba a las abejas a consumir mucha agua.

jan, y así pueden morir las colmenas del *cortín* viejo y las del nuevo. Aunque existen opiniones contrarias, normalmente se cree que en un mismo "canal" las abejas de los *cortinos* que están abajo pueden con las de arriba: "No mueren por la pelea sino que las de arriba al meterse las de abajo en su cortín las vuelven locas, no trabajan y se mueren" (Rubieiro, concejo de Allande).

Estas dos circunstancias, unidas al hecho de que la gran mayoría de los *cortinos* se levantaba en los montes de propiedad o uso común de los pueblos, fueron la causa de muchos pleitos entre los campesinos del occidente asturiano. Según todos los informantes consultados los pueblos mantenían la ley consetudinaria de que donde hubiese un *cortín* no se podía edificar otro en las proximidades. Además, en algunas transacciones de *cortinos* los vendedores quedaban obligados a no construir otros en las cercanías[30].

En Asturias, a la hora de construir un *cortín* nuevo no se tenía en cuenta la distancia que hubiese con otro viejo, como sucede en otras regiones españolas[31], valorándose solamente si las abejas del *cortín* nuevo podían perjudicar a las del viejo, en función de las rutas que éstas utilizaban en sus movimientos por el campo. De este modo, en un pleito entablado en 1703 por la construcción de un *cortín* en el sitio de La Armadela (Santo Millano, concejo de Allande)[32], la defensa alega que el *cortín* nuevo está con respecto al de la parte contraria "mui arriba y apartado [...], de manera que no están a la vista el uno del otro, sino tras de una pruyda y de suerte que no se pueden juntar los ensambres, los del uno con el otro, ni se oyen las voces de uno a otro, ni se embarazan las abejas porque tienen diferentes canales, caminos y senderos por donde ir a si a pastar como a beber, y para volver de la mesma suerte". Un testigo de esta defensa recalca que "no sabe que las abejas se hagan daño en el pasto, que al su parecer tienen bastantes augaderos y canales para todas las abejas". Sin embargo, los propietarios del *cortín* viejo opinaban lo contrario y basaban sus reclamaciones en el "uso y costumbre del país" que impedía "el que se haga nuevo cortín quando hay otro más antiguo", manifestando "que nunca oyó decir que se midiese la cercanía [de los *cortinos*], sino si había agravio o no conforme a sus valles y canales y endurbios". Para estos propietarios el nuevo *cortín* levantado más arriba, estaba construido por el mismo "aldo" por donde han de ir a pastar sus abejas, "de modo que se han de encontrar con las del nuevo edificado y como es notorio cada día y está a la experiencia, con sus encuentros tienen sus luchas y no cesan hasta que unas matan a otras, y lo mismo tendrán las del nuevo cortijo que está arriba cuando bajen a la parte de abajo", pasando sobre el *cortín* viejo, encontrándose en él y en el "aldo". Estos propietarios

---

30 En 1885 tres vecinos con lazos de parentesco del Pumar de las Montañas (Cangas del Narcea), dueños de la mitad de un *cortín* en el Llano de Moncou, le ceden al propietario de la otra mitad "todos sus derechos y costumbres [en el *cortín*], y de no hacer otro alguno en todo el valle de Moncou, y se lo ceden por los derechos devengados en hacer la hijuela de partición de los interesados, y cuanto derecho tienen lo ceden y renuncian para siempre". Papeles de Casa Peruchón, Pumar de las Montañas (Cangas del Narcea).

31 En el antiguo Derecho Foral de Navarra, lib. 5, tít. 8, leyes 1 y 2, están establecidas las distancias que deben guardar los colmenares: "No se edifiquen, donde hubiere otros antiguos en suelos y términos concejales, en distancia de 300 varas de medir paño. No se pueden echar ni poner vasos de ventura a la redonda de ningún colmenar antiguo, en distancia de 200 varas, pena de perder los tales vasos, aplicados para los dueños de los colmenares antiguos. Si hubiere estado vacante sin abejas por tiempo de 20 años, cualquiera podrá edificar en el mismo sitio otro colmenar libremente". *Enciclopedia General Ilustrada del País Vasco: Diccionario Enciclopédico Vasco*, vol. VIII, p. 326. En el siglo XVI, en La Alberca (Salamanca), las ordenanzas establecían que cada colmenar cerrado de piedra tuviera "de término e de coto ciento y sesenta estadales" (alrededor de 530 m.). G. BERROGAIN, "Ordenanzas de La Alberca y sus términos", pp. 387-388.

también se sienten perjudicados por la multiplicación de abejas que traerá consigo un colmenar nuevo, teniendo que compartir un "pasto" que antes era exclusivo. Aunque a la postre, consideran más perjudicial la convivencia de las abejas, y expresan: "Porque este agravio de cortijo a cortijo no se experimenta tanto en tierra llana, que no tienen tan fijo andurbio las abejas, como en ésta, que es fragosa por sus valles y cuestas, que precisamente han de llevar una misma vía. Y si el cortijo de la parte contraria estuviera en diferente valle y andurbio donde no hubiera encuentro, daño podría hacer en el pasto, pero no el echar a perder como este con el encuentro". Todos estos juicios los basaban en la experiencia, pues consideraban que como las abejas son animales sin más guía que su instinto, nadie "puede decir de lo que sucederá sino por la experiencia y lo que se ve".

Un pleito por estas mismas causas lo tuvo un bisabuelo de López Castrillón, según cuenta éste en sus "Memorias", al intentar construir un *cortín* en el Beyal Longo, obra que fue parada por un vecino "poderoso" que se consideraba perjudicado. Así lo cuenta el mismo:

> "Principiólo [el *cortín*] Juan el Menor el año de 1745. Trabajaron en él más de 20 días canteros gallegos de Pontevedra, [...] e hicieron mitad de sus paredes; y en este estado su tío o primo de la casa de Cárcaba en Estela se lo coutó diciendo que le agraviaba al su cortín de la Herbedeira y al del Relayo. Hizo un pedimento oponiéndose, pero siendo entonces el de Estela poderoso, guerrero, embidioso y codicioso, y él, estando viejo y cansado de pleitos con el Chafarro, ni lo presentó ni decretó y hasta el año de 1817 estuvo parado que mi padre Juan Gabriel rebró un poco alrededor, pero siempre siguieron poniendo allí colmenas y muchas allí comió el oso, hasta que en 1831 yo Rosendo María lo rematé de hacer".

En otros casos, los poderosos cuando les agraviaba la construcción de un nuevo *cortín*, convenían con los campesinos unas condiciones bastante poco ventajosas para estos últimos. De esta manera, en 1731 Blas Fenández Valledor y Diego de Ernes, vecinos de San Salvador del Valledor (Allande), mantuvieron un pleito con el presbítero don José Antonio Rodríguez Valledor, vecino de Robledo, sobre la pretension de los primeros de "levantar nuevamente" un *cortín* en el monte de su pueblo; Rodríguez Valledor intentó impedírselo por el agravio que el nuevo *cortín* le había de hacer a otro suyo, y para evitar pleitos y gastos, las dos partes acordaron "cerrar el nuevo cortín o colmenar del Sesto de San Salvador, de seis cuartas [126 cm] de pared en alto y no más, para tener colmenas, sin que lo puedan levantar más en alto de parez, ni poner en él ninguna bera ni puerta ni llave ni zerradura ni mejorarlo en otro ningún modo en ningún tiempo del mundo"[33].

El monte sobre el que se levantaban los *cortinos* era una fuente de recursos imprescindible para la economía rural, y su uso y aprovechamiento estaban muy controlados por los vecinos. En el occidente de Asturias, cada casa poseía un número de porciones o varas de un monte que era proindiviso, y de ellas disponía libremente[34], de este modo podía ocurrir que en una época de necesidad algún vecino vendiese media porción o toda su parte del monte y también solían arreglarse cambios con otros parroquianos. Los derechos de los vecinos consistían en "poder apastar sus ganados mayores y menores, cortar leña, talar árboles para la construcción, plantar, romper y cavar una

---

[33] Archivo de la Casa de Uría, Collada (Allande).

[34] En 1752 el lugar de Herías (concejo de Allande) estaba dividido en 18 porciones a monte y villa, que se repartían de la siguiente manera: 4 (monasterio de Corias); 3 y dos terceras partes de otra; 3 y cuarta parte de otra; tercera parte de otra; tres cuartas partes; media porción; media porción; 1 (rectoría de Santo Millano); 2 y dos terceras partes de otra; tres cuartas partes; 1; 1; una sexta parte de una porción; otra sexta parte de una porción; tres cuartas partes de una porción; una cuarta parte de uan porción. El pueblo de San Salvador se dividía en 48 porciones, de las cuales 22 eran del monasterio de Corias; 18 de don Fernando de Món; 6 de Toribia González y las dos restantes de varios vecinos. Las porciones de Corias estaban arrendadas a los vecinos para su disfrute por 288 reales y 27 libras de cera. AMA: catastro de Ensenada, tomo 5.

senara[35], edificar, beneficiar y hacer todos los usos que le convengan"[36].

A menudo estas transacciones se hacían para poder "edificar" *cortinos*, como se observa en las "Memorias" de López Castrillón:

> "En 1803 a 6 de julio, ante el [escribano] Nicolás López, Juan Menéndez de Tamagordas dio a su cuñado y padrastro Fernando ... un codo de propiedad en los bravos de Herías vertientes a Riodecoba y desde la puente de la Lougeira a la fuente de la Silvelía. Y el Fernando le dio otro codo de herencia en los bravos de Pumares sin reserva alguna. Se advierte que esto sólo fue cambiado como trampa para el Fernando poder hacer colmeales y otras cosas en el término de Herías. De esta escritura hay copia en la casa que la saqué yo Rosendo María auténtica".

En el siglo XIX había en los montes de Allande una densidad grande de colmenares y escaseaban los lugares apropiados para construir *cortinos* nuevos. La causa de esta situación hay que buscarla en el aumento paulatino de la población, que, a pesar de algunas crisis de subsistencia importantes, fue constante en todo el siglo pasado. Las soluciones adoptadas por los campesinos para aumentar la cría de abejas fueron varias: una, adquirir *cortinos* arruinados y reedificarlos; otra, comprar la mitad de una construcción, compartiendo su explotación con otro vecino, y otra, la conquista de espacios nuevos, alejados del pueblo y altos, en los que nunca se habían criado abejas.

Dos testimonios de esta época nos los ha dejado López Castrillón en sus "Memorias". El 22 de mayo de 1842 construyó él solo el "colmeal de Trasdelaozca en el Campeirón, con dos hileras de sesegas, que son 8, todas en un día y sus dos paredones [...], ya el año de 1841 pusiera más arriba dos colmenas y jamas allí hubiera ninguna".

Más explícita es la anotación de finales de 1858 sobre los dos "colmeales de Sulcoto, el de frente al Beyalín y el de frente al Roceño. Yo Rosendo María y mi hijo Carlos los señalamos y hicimos en ellos las primeras sesegas día 28 de diciembre de 1858, que jamás nunca allí colmenas hubiera y las puse por miedo de que después me quitase a hacerlas Florente Pacho por su nuevo cortín del Brusco y yo como comprara herencia y bienes en Estela los intente hacer".

Lógicamente cuando los *cortinos* se construían en tierras o montes propios no existían tantos problemas. De todos modos, estos casos eran raros pues la mayoría de los campesinos no poseían esos terrenos. Más normal era que los campesinos llegasen a un acuerdo con un terrateniente para levantar en tierras de este un *cortín*, en este caso había dos posibilidades: pagar una renta en dinero o en cera por el suelo, o pactar unas condiciones sobre el colmenar que eran siempre muy ventajosas para el propietario de la tierra. Un ejemplo de este tipo de contratos es el foro realizado en la villa de Cecos (concejo de Ibias)[37], en 1730, entre don Bartolomé Pena y Llano, de Villajane, y Francisco Sastre, de Marcellá, en el cual el primero "permite y da lizencia" al segundo para "hazer y fabricar de nuevo para ambos a dos de por mitad tanto para el uno como para el otro" un *cortín* en la Regueira de Rio Cavo, "en la parte más cómoda y a propósito que para ello le pareciere". Las condiciones impuestas por el propietario son las siguientes:

1. El cortín "lo ha de hacer y fabricar [...] Francisco Sastre a su costa y expensas".

2. Una mitad del cortín quedaría en manos de don Bartolomé y la otra mitad del dicho Francisco.

---

[35] La *senara* o *seara* son los cultivos de rozas que se realizaban en el monte, y en los que se sembraba principalmente centeno.

[36] Así consta en algunas ventas de porciones de monte realizadas por vecinos del concejo de Allande en el siglo XIX. AHA: Registro de Hipotecas, Allande, libro 116, folios 180 y 214.

[37] Archivo de la Casa de Marcellá (parroquia de Marentes, concejo de Ibias).

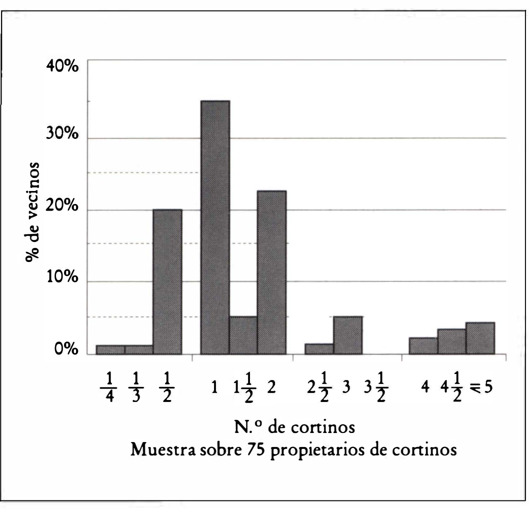
3. Francisco Sastre y sus herederos quedaba sujeto a los reparos "forzosos y necesarios del dicho cortín y a su granjeo, guarda de enjambres, provisión de cajas o trobos y caldullas y todo lo demás necesario".

4. Por último, el usufructo y esquilmo de las colmenas que se pusieran en el cortín "han de ser y quedar de medias para siempre jamás".

Hasta mediados del presente siglo el número de *cortinos* que poseía una casería dependía de sus recursos económicos. En los siglo XVIII y XIX muchos campesinos del occidente asturiano tenían en propiedad o aforado un *cortín*, o compartían con otros vecinos su beneficio. En las Respuestas Particulares del catastro de Ensenada (1752) del partido de Berducedo (concejo de Allande) aparecen un 60% de vecinos que poseen colmenas, de los cuales el 48% declaran que tienen un colmenar en el monte. Las diferencias de propiedad abarcan desde campesinos que sólo poseen una cuarta parte de un *cortín* hasta algún rentista que es dueño de más de diez. Ahora bien, lo más frecuente no es ninguno de estos extremos, así el 35% poseen un cortín, el 23% dos y el 20% tienen la mitad de uno.

Las casas de los campesinos propietarios o pequeños rentistas solían tener varios colmenares, como sucede con la casa de La Fuente en Riodecoba (concejo de Allande) que tenía en 1826 sesenta colmenas repartidas en ocho lugares diferentes[38]. De todas maneras, no debemos pensar que en todos esos lugares la casa tenía un "cortín de pared alta y fuerte", sino que algunos de ellos eran "puestos de abejas", es decir *penas*, *penedos* o *peneos* (peñas) poco accesibles en los que se colocaban las colmenas[39].

DISTRIBUCION DE LA PROPIEDAD DE LOS *CORTINOS* EN EL PARTIDO DE BERDUCEDO (ALLANDE) EN 1752.



Fuente: Respuestas particulares del catastro de Ensenada.

Por último, las casas más fuertes de la zona occidental, que poseían varias caserías trabajadas por renteros y eran dueñas de montes enteros, tenían un elevado número de *cortinos* con colmenas cuidadas por criados o dadas en aparcería. Un ejemplo muy representativo de estas casas era la de Uría en el pueblo de Collada (Allande), que, hasta hace un par de décadas, aún mantenía poblados de abejas la mayoría de los *cortinos* que en 1768 le vinculara el presbítero don José Antonio Rodríguez Valledor:

1. El cortín del Penedo en el pueblo de Aguanes, con sesenta colmenas. Era el colmenar más estimado de la casa; Rodríguez Valledor dejó expresado en la fundación del vínculo su "voluntad que caso que no tenga más colmenas que las expresadas sesenta, éstas siempre se haian de

[38] Las sesenta colmenas las tenían repartidas de la siguiente manera: catorce en la Paicega, quince en Porducentes, dos en el Beyallongo, seis en la Puerta, cuatro en Rellumal, quince en el Serrón, dos en la Ozca de los Maderos y dos en el Ortiquín.

[39] En un inventario de de 1860, de don Miguel López Sol, de Seran (Pezós), se enumeran los siguientes lugares: "la parte del cortín de las Lorias con seis colmenas; el cortín llamado de Balde Murias con dos colmenas; otras dos colmenas junto a la casa; el mitad del cortín de la Pena Calzada; otro puesto de abejas llamado el Escanlariego; otro puesto de abejas llamado la Zapatua", AHA: Juzgado de Grandas de Salime, caja 8.

mantener en dicho cortijo sin falencia alguna". El cortín llegó a tener en la primera mitad del presente siglo más de cien colmenas, lo que hacía declarar al dueño de la casa que el Penedo de Aguanes era la mejor finca que poseía.

2. El cortín del Serrón, en términos del río Teixo, con veinte colmenas.

3. El cortín de la Siella de la Cabra, en términos del dicho río, con veinte colmenas.

4. El cortín de Barras con veinticinco colmenas.

5. El cortín de los Peñones, términos de San Salvador, con catorce colmenas.

6. El cortín de Castro con dieciséis colmenas.

7. La mitad del cortín de la Ocisa, términos de Barras.

8. El cortín del Candanal, términos de El Engertal, con catorce colmenas.

9. El cortín de Juan Mourel, sito a la orilla del río, entre los términos del Probo y El Engertal, con veinticuatro colmenas.

10. La mitad del cortín del Penedo Rubio, en términos de la Abadía del río de Aguanes.

11. La mitad del cortín del Murgazo, en términos de la Abadía.

12. Medio cortín donde llaman el Castellín, términos de Villanueva.

13. Un cortín para abejas en San Pedro las Montañas (concejo de Cangas del Narcea).

Todos los *cortinos* enumerados estaban en el Valledor (concejo de Allande), a excepción del último. El número total de colmenas que poseía Rodríguez Valledor en 1768 ascendía a 193, casi el mismo que en 1752, cuando declara al catastro de Ensenada 190 colmenas, de las cuales 74 (59 colmenas y 15 enjambres) llevaba su casa directamente y el resto (91 colmenas y 25 enjambres) las tenía dadas en aparcería a diferentes vecinos de la parroquia.

En la actualidad, la situación y el estado de los *cortinos* han cambiado bastante con respecto a las dos centurias anteriores. Las transformaciones acaecidas en el medio rural y el éxodo de sus habitantes han modificado sus circunstancias considerablemente. Hoy el número de colmenares de una casa depende del interés de sus miembros por la apicultura y por los beneficios que pueda obtenerse de ella, no existiendo el inconveniente de buscar un lugar apropiado para las colmenas debido a que la mayoría de los *cortinos* están abandonados. Su localización en el monte, lejos de los pueblos y con frecuencia en lugares de difícil acceso, ha favorecido su abandono en estos últimos años, pues las caserías, integradas por pocas personas y con una edad media alta, tienden a explotar los lugares más cómodos y accesibles. "En el monte [cortinos] hoy no los hay, porque son muy trabajosos; los viejos non podemos ir y los nuevos non van. Y además en estos años de atras quemó todo; el monte y el cortín tan acabaos, lo de las abejas murió" (Dou, concejo de Ibias). Por lo común, la mayoría de los antiguos *cortinos* tampoco son aprovechables para los jóvenes que practican hoy la apicultura moderna, ya que esta técnica requiere visitas y cuidados frecuentes a los colmenares, y por tanto sólo se utilizan los situados muy cerca del pueblo o a orillas de una carretera.

La captura de enjambres

Las dos operaciones más importantes y casi las únicas de la apicultura tradicional eran la captura de los enjambres y la extracción de la miel y la cera. La primera permitía aumentar el número de colmenas, aunque, a menudo, solamente hacía posible el mantenimiento del colmenar con un número estable, debido a la elevada mortandad de colmenas que se registraba en Asturias. En la apicultura tradicional la muerte de las abejas era muy abundante, de este modo no es extraño conocer a abeyeiros que

han pasado en poco tiempo de tener varias decenas de colmenas a poseer media docena e incluso a quedar sin ninguna. Las causas eran diversas, por un lado estaban las que no provocaba directamente el hombre, como las enfermedades para las cuales se desconocía cualquier remedio curativo, los años malos con inviernos muy duros o primaveras muy lluviosas, las rapiñas del oso que diezmaban los colmenares, etc.; por otro lado, estaba el modo de extraer la miel y la cera que regía en la mayor parte de Asturias, que consistía en matar toda la colonia de abejas.

Lógicamente esta situación requería una constante renovación de las poblaciones, por lo que el apicultor ponía todo su esfuerzo en procurar que no se le escapasen los enjambre nuevos, los cuales dejaban de pertenecer al dueño de la colmena en el momento que se alejaban del colmenar y no eran perseguidos. Una buena parte del prestigio de los abeyeiros procedía de su capacidad para capturar los enjambres de su propio colmenar y los que perdidos pasaban por las proximidades del pueblo, ya que de esta habilidad dependía en gran medida el número de colmenas y, en definitiva, su fama como "entendido" en abejas.

La época de enjambrar las abejas depende de la altitud donde se halle el colmenar y de las condiciones climáticas, en particular, del tiempo que haga en primavera. Normalmente enjambran entre fines de mayo y comienzos de julio. Por cada colmena suele salir un solo enjambre, pero a veces si el año es bueno y la colmena está fuerte salen hasta tres e incluso más. Al primer enjambre se le conoce, como ya dijimos, con el nombre de *ensame* o *enxame* y *ensambla* o *ensamble*; el segundo es el *xabardo*; el tercero es el *xamuco*, *roubón* o *bixouco*, y el cuarto el *xipro*. Los dos primeros enjambres se capturan, pero los últimos, que siempre están formados por un puñado pequeño de abejas, suelen despreciarse porque no dan resultado dentro de un truébano; son colonias pequeñas y flojas, que además comienzan a trabajar cuando ya ha pasado gran parte de la floración de primavera: "la ensambla de agosto ye pequeña, sale sin fuerza y non tien comida donde ir buscar". En toda Asturias los enjambres más apreciados son los tempranos, es decir los que salen con las primeras floraciones de primavera: "los ensames del tiempo del moural [de la *uz moural*] son muy buenos, porque tienen muito pa comer y en agosto ya puedes dar una cortadura buena". Existen varios refranes, muy extendidos por la región, que aluden a este hecho: "El ensame de mayo vale un caballo" y "la ensambla de mayo vale un caballo, la de xunio un burro, la de xulio un mulo y la de agosto non vale nada" (Caldones, concejo de Xixón).

Algunos abeyeiros después de salir el primer enjambre *esmielgan* (castran) las colmenas para evitar que las colonias se debiliten por la salida de abejas: "En mayo o junio es cuando viene el tiempo del moural bueno, es cuando ensaman las colmenas aquí. Si la colmena está fuerte igual puede volver a ensamar pero eso a mi no me interesa, yo las corto antes, cuando ya tienen el miel feito, pa que no ensamen, porque los xabarducos que sacan con cuatro abellas échaslos en un trobo, viene el invierno y mueren, al final quédaste sin nada" (Mazo de Mon, concejo de Samartín de Ozcos).

La captura de los enjambres era una labor pesada, sobre todo para los abeyeiros que tenían los colmenares en el monte. En la época en que se sabía que las colmenas iban a enjambrar era necesario ir casi todos los días al colmenar y apostarse allí a la espera. El *ensame* sale por la mañana, cuando comienza a calentar el sol, pues si hace viento, si llueve, si hay niebla o el tiempo amenaza tormenta, se sabe de antemano que ese día no saldrá. Sin embargo, cuando el abeyeiro observa que el truébano está *barbado* o *revestíu*, es decir, cubierto de abejas en su mitad inferior y que éstas están alborotadas, sabe que la colonia está a punto para



Recogiendo un enjambre (de Andrés de Laguna, *Dioscórides Anazarbeo, acerca de la materia medicinal*, Salmanca, 1566).

enjambrar. Para ese momento ya tendrá preparado un caldero de agua, una escoba, una sábana blanca, un objeto metálico para producir ruido (un cencerro, una sartén, etc.) y un truébano limpio y untado con leche, miel, grasa de cerdo (concejo de Amieva) o, sobre todo, *abeyera* o *yerba d'abeyeira* (*Melisa officinalis*), sustancias que atraen mucho a las abejas. La *abeyera* era el producto más utilizado y todos los abeyeiros la tenían plantada en sus huertas y *cortinos*.

En cuanto sale el *ensame* volando de la colmena madre, el abeyeiro debe lograr por todos los medios que éste se pose en el suelo, que no huya, para ello le tira tierra y agua y llama su atención con el ruido de una esquila o sartén; asimismo, intenta atraerlo llamándole con frases cariñosas: "¡Pousa, pousa!" (Cangas del Narcea), "¡Pousa galana, pousa galana!" (Allande), "¡Apousa, abeya maestra, apousa!", "¡Posar galanas, posar galanas, venir aquí, a la casa nueva!" (Amieva), "¡Aquí, abeyines, aquí!" (Ayer), "¡Queridas, aquí, queridas!" (Lena), "¡Fichas, fichas, venir, venir!" (Somiedo) y otras más que ya hemos visto en el capítulo dedicado al abeyeiro[40]. Una vez que el enjambre está en el suelo, se le coloca cerca o encima un truébano vacío y preparado de la manera que dijimos; para meterlo dentro se golpea el truébano con una piedra, "porque el ruido pone en movimiento a las abejas", y se dice con voz pausada: "¡Arriba, arriba galana! ¡Casa nova, casa nova!" (Allande) o frases parecidas. Otros abeyeiros empujan a las abejas con una rama de helecho o con la mano hasta que logran introducirlas en la colmena vacía. Para estas labores no tomaban ninguna precaución contra las picaduras, ya que las abejas de los enjambres al ir cargadas de miel no pican.

Sin embargo, este sistema de captura no es el único, pues las abejas no reaccionan siempre igual. Un vecino de Teyeo (concejo de Ḷḷena) cuenta del siguiente modo el sistema que empleaba su padre para coger los enjambres:

[40] Pueden verse más frases en L. CASTAÑON, "Cuando los asturianos hablan con sus animales domésticos", p. 281.

"Mi padre non-yos tenía nada de miedo [a las abejas], a menudo venían avisalo de que tenía las abeyas revueltas en la huerta que taba cerca de casa. Entonces diba mi padre p'allá con un caldero de agua, una escoba y una sábana blanca, cogía abeyera entre las manos, y cuando vía salir el ensame comenzaba a gritar: ¡Posa quiridas, posa quiridas!. Cuando a veces había algunos que no accedían muy bien tiraba-yos agua con la escoba, desplegábales la abeyera y poníales la sábana que valía como reclamo, hasta que se posaban por allí en una peral que había en la huerta o pasaban a una figal de un vecino o a un rosal de otra huerta. Allí quedaban colgados como un piño, porque si tratabas de descomponerlo como era de mañana igual marchaban, entonces tapábalo cola sábana pa que el sol no las picara [a las abejas]. Esperaba al oscurecer del todo, poníanles el truébano debajo con un poco de abeyera y la sábana al pie, y cortaba la caña donde taba el piño; una vez en el suelo, iba metiendo el ensame pa dentro".

En el concejo de Ibias y en algunas parroquias de Cangas del Narcea se utiliza para capturar los enjambres un *queisieyu* o *coxedor*. Es éste una especie de truébano pequeño (la altura oscila entre 35 y 40 cm. y el diámetro entre 30 y 33 cm.) hecho con corteza de *capudre* (serbal), tilo o abedul y a veces también con corcho, cosido con varas finas de avellano; para usarlo es necesario tapar una de sus bocas con un trapo. El *queisieyu* se emplea para coger los enjambres que huyen lejos del colmenar o que se posan en la rama de un árbol, a donde hay que subir para cogerlo, por eso en contraposición a los truébanos es pequeño y sobre todo ligero. Con el enjambre dentro del *queisieyu* se va hacía el colmenar donde está el truébano preparado como ya expresamos, delante de éste se tiran las abejas sobre una sábana blanca o una losa grande para que no se enreden entre la hierba; para meterlas dentro se siguen las operaciones descritas. Según un informante de Monasterio del Couto (concejo de Cangas del Narcea), en cuanto entra la "maestra" en el *queisieyu*, penetran las demás abejas encadenadas por las patas, "una vez delante del truébano la maestra entra en él para esconderse, buscando la oscuridad, las abejas entran detrás, hacen cadena y se cuelgan de los fustes; el pri-



Un *abeyeiru* atrayendo un enjambre a una cesta untada con *abeyeira* en Carcediel (Tinéu). Foto de Paco Sánchez.



Queisieyu de corteza de tilo.



Truébanos preparados para realizar un *capón*.

mer día quedan abajo, pero luego suben hasta la calduya y comienzan a hacer cera con la flor que llevaban".

En varios concejos del occidente de Asturias (Allande, Boal, Eilao, Grandas de Salime, Pezós, los Ozcos) se utiliza un sistema para dividir las colonias de abejas y provocar "enjambres artificiales", que es lo que se denomina *capar* la colmena. Los apicultores con varios colmenares y muchas colmenas necesitan recurrir a este sistema para no perder enjambres y no tener que estar "tan sujetos al cortín". "Yo todos los cortinos que estaban lejos los defendí capando las colmenas. Mi padre y mi abuelo ya lo hacían. A mi padre no le gustaba hacerlo, como había bastante gente en casa tampoco lo necesitaba, pero yo después determiné capar porque fuimos quedando pocos aquí" (Rellanos, concejo de Tinéu).

Para *capar* una colmena tiene que estar próxima a enjambrar. La operación es sencilla, hay que destapar la colmena por arriba y colocar encima un truébano vacío y cubierto con un trapo oscuro. Para forzar a las abejas a abandonar la colmena madre y salir para arriba se las ahúma por abajo y se golpea con los nudillos en el truébano. Cuando el abeyeiro calcula que ya han pasado bastantes abejas, retira el truébano y a continuación tiene que cerciorarse que el *capón* o enjambre partido lleva una reina. Para comprobar la presencia de la reina existen dos métodos; el más generalizado consiste en colocar el truébano que lleva el *capón* encima de una losa de pizarra o de un paño negro; si transcurrido un rato se observan sobre este fondo oscuro unos puntos blancos es que la reina está dentro. Para la mayoría de los abeyeiros estos puntos son "las cagadas de la maestra", para otros más informados son los huevos. El otro método es el que utilizan los abeyeiros que "tienen peor vista", para ello se coge la tapa de la colmena madre con abejas y se coloca delante de la piquera del *capón*, "si las abejas sienten la reina dentro se tiran pa dentro enseguida", pero si no sucede esto es que no esta en el interior. Si se confirma que la reina no ha pasado al truébano nuevo es necesario repetir la operación anterior para obligarla a pasar.

El *capón* o *caponeiro* es necesario alejarlo de la colmena madre, trasladándolo de colmenar. "El capón se tapa y se marcha con él, hay que cambiarlo de valle, de lombo, o sea hay que cambiarle el aldo" (San Esteban, concejo de Eilao). El *aldo* es el camino y la dirección que siguen las abejas de una colmena en sus salidas. Ahora bien, a veces el *capón* se deja en el sitio de la colmena madre, la cual se aleja un poco, con el fin de que las obreras que están trabajando afuera se metan en el *capón* y comiencen rápidamente a construir los panales.

Esta manera de provocar los enjambres es un recurso antiguo en la zona occidental. Rosendo López Castrillón, vecino de Riodecoba (Allande), pobló el 25 de junio de 1858 su *cortín* de la Fuente de la Braña con "14 enjambres y capones de este año". El mismo sistema lo practican también los apicultores de Guadalajara[41] y de otras provincias españolas, y lo recomienda Alonso de Herrera en su famoso libro *Agricultura General* (1513). A partir de este autor lo recogen todos los tratados agrícolas y apícolas publicados en España hasta el siglo XIX.

De todos modos, a pesar de que el sistema de *capar* las colmenas es antiguo y fue muy recomendado por los agrónomos, no todos los abeyeiros son partidarios del procedimiento. Las ideas que existen sobre la inteligencia de las abejas y la vida en el interior de las colmenas, influyen en estos campesinos que prefieren dejar en manos de las colonias el momento de enjambrar. "Yo quiero el enjambre que sale natural, sin forzar. Lo de capar no da resultao, cuando una colmena no ensama ella sabrá por qué es; el capón pocos años resulta. Yo el ensame quiero verlo salir por su voluntad" (Grandas de Salime). En muchas casas de los concejos occidentales, el hecho de no practicar esta técnica ocupaba en la época de los enjambres a la mayor parte de la familia; aunque en algunos casos la lectura podía hacerse al revés, es decir, la abundancia de mano de obra suplía a la técnica. "Yo no capo nunca las colmenas, mi abuelo y mi padre tampoco lo hicieron nunca. En casa éramos diez hermanos, y estaban mi padre y mi madre, había gente bastante, íbamos uno a un cortín y otros a otro, y uno pañaba dos, otros tres, y teníamos hasta doscientas colmenas" (Mazo de Mon, concejo de Samartín de Ozcos).

[41] E. CASTELLOTE HERRERO, "Etnografía de la miel en la provincia de Guadalajara", pp. 392-396.

Por último, en los mismos concejos del occidente de Asturias en los que se realizaba la operación anterior, también existía otro recurso para controlar la salida de los enjambres, alterando el comportamiento natural de las abejas. Este recurso consiste en colocar un alza o sobrepuesto, es decir un suplemento encima del truébano, en los meses de mayo o junio, época en la que las colmenas estan "feitas" (hechas) y enjambran. De este modo, al aumentar el espacio disponible la colonia sigue produciendo miel y cera en el añadido, y así se retrasa la enjambrazón o se suprime totalmente. La forma del alza depende lógicamente de la hechura y del diámetro del truébano; la altura oscila entre quince y veinte centímetros, y el material más corriente es el corcho.

Había abeyeiros experimentados que utilizando la técnica de *capar* y las alzas controlaban todos los enjambres de sus colmenas, en las cuales no salía ningún enjambre natural. "Yo nunca estuve esperando a que salieran los ensames, a las colmeas que me parecía capabalas y a las que no poníales el alza, y así era raro que ensamaran" (San Esteban, concejo de Eilao).

Con el uso de las alzas, aparte de manipular los enjambres, se conseguía una cosecha mayor de miel y cera, y se mantenían colonias de abejas grandes y fuertes. Su empleo lo describen diversos autores de los siglos XVIII y XIX[42], que mencionan su utilización en diversas provincias españolas (Cuenca, Soria); sin embargo, en los concejos asturianos no tenemos datos antiguos y además la información oral recogida por nosotros parece demostrar que las alzas comen-

[42] Los sobrepuestos o alzas los mencionan A. de Frías González en 1787 y J. Rivas Pérez en 1807, como un recurso para que las colmenas no enjambren; sin embargo, el primero no recomienda su uso y dice que es preferible para evitar los enjambres cortar a las colmenas las puntas de los panales por arriba.

zaron a colocarse a principios del siglo XX. Tal vez la labor divulgadora de Carlos Flórez[43] en esa época haya influido en la difusión de las alzas en el occidente de Asturias, pues él recomendaba a los campesinos el uso de "colmenas vulgares de alza" para aumentar la producción de miel[44], y como remedio casero a la imposibilidad que tenían muchos abeyeiros para comprar las colmenas modernas de cuadros moviles.

La extracción de la miel y la cera

La operación que sigue a la captura de enjambres es la de cosechar los dos productos principales de las abejas, que son los únicos que aprovecha la apicultura tradicional: la miel y la cera. Los nombres con que se conoce esta operación en Asturias son *esmielgar*, *esmelgar*, *cortar* y *escolmenar*. Los dos primeros son los más extendidos y comprenden todos los concejos del occidente de la región y gran parte del centro (Ḷḷena, Xixón); el tercero se emplea también en algunos concejos del occidente (Tinéu), y el último ocupa el resto de la provincia (Colunga, Cangues d'Onís).

Como ya dijimos en el capítulo primero existen dos modos de *esmielgar* muy diferentes: uno consiste en exterminar la colonia de abejas y extraer todos los panales, mientras que el otro sólo extrae por la parte superior de la colmena una porción pequeña, ahumando a las abejas para que no ataquen al apicultor. Ambos procedimientos conviven en Asturias por lo menos desde mediados del siglo XVIII, fecha en que aparecen documentados en el catastro de Ensenada. El primer procedimiento era el más extendido y abarcaba, como ya sabemos, todos los concejos situados al este del río Narcea. En la actualidad el apicidio todavía se sigue practicando en esta zona, incluso por apicultores que tienen colmenas modernas de cuadros móviles, pues se cree firmamente que los *caxiellos* o *cubos* no pueden "escolmenarse" de otra manera. Las razones que ofrecen estas personas para justificar la muerte de las abejas son diversas, siempre intentando racionalizar el procedimiento que emplean. Eso si, en todos los casos los campesinos que emplean este sistema, basan la cría de las abejas en la multiplicación de las colonias supervivientes y en la captura de los enjambres al año siguiente.

1. MATAR LA COLMENA.

La extracción de la miel y cera se realizaba en el área centro-oriental de Asturias durante la *seronda* (otoño), desde finales de septiembre ("Per San Miguel, esmélgase el miel") a noviembre. "Decían que la última luna de octubre era la mejor para escolmenar; era cuando estaba la miel hecha, después ya se concentraban y recogíen adentro todes les abeyes, porque viene el frío, y a la miel la perjudiquen. La última luna de octubre es la mejor miel" (La Vita, concejo de Parres). En el concejo de Quirós se creía que la miel no podía sacarse sin que las colmenas pasaran una helada a la intemperie. La razón principal por la cual se esperaba hasta esas fechas está en relación a la cantidad de miel que contienen las colmenas en el otoño, que es la máxima del año, pues las abejas según comienzan a escasear las flores y a reducirse las horas de luz solar van ocupando con miel toda la colmena a costa de la cámara de cría; es decir, en esa época hay en la colmena mucha miel y nada de cría[45]. "Mataban los truébanos bien tarde pa

---

[43] Carlos Flórez fue el introductor en Asturias de la apicultura moderna.

[44] C. FLOREZ, *Nociones de apicultura*, pp. 16-17

[45] "La reina realiza la puesta [de huevecillos] desde comienzos de primavera hasta el otoño, desde principios de marzo hasta entrado octubre, se encontrará siempre en la colmena cría en todos los periodos de desarrollo", K. V. FRISCH, *La vida de las abejas*, p. 47.

que las abeyas hiciesen todo el miel que pudieran, pa trabayar hasta el máximo" (Carrea, concejo de Teberga).

Las colmenas que se mataban eran siempre las más pesadas; el campesino iba al colmenar y allí sopesaba todas las colmenas hasta seleccionar las mejores. Lógicamente este principio poco tiene que ver con una explotación racional, pues las colmenas más pesadas son siempre las que tienen mayor número de abejas y mayor cantidad de miel almacenada, es decir son las que tienen más posibilidades de pasar el invierno y las que produciran más enjambres en primavera. Por el contrario, las colmenas más ligeras tienen muchas más probabilidades de morir durante el invierno o la primavera, no sólo por falta de alimento, sino también porque una colmena que tenga pocos panales y una colonia reducida es más propensa a los ataque de la polilla y otros animales dañinos de pequeño tamaño (avispas, ratones).

> "Dicen muchos paisanos: ¡Huy, me mató la polilla la colmena que tenía! Digo, pero alma de Dios, nunca creas que la polilla mata una colmena buena, la polilla entra en una colmena cuando está enferma, cuando está en decadencia, a una colmena en vigor y plena vida no le entra la polilla, ahora sí, cuando comienza a bajar se llena de polilla, pero ¿por qué?, porque taba la colmena muriéndose" (Grandas de Salime).

El número de colmenas que se exterminaba estaba en función de las que integraban el colmenar, normalmente se mataban la mitad si tenían menos de diez colmenas y un tercio del total si el número era mayor.

Las colmenas se mataban de diferentes maneras. La más generalizada era la asfixia con humo o ahogándolas en el agua. Para aniquilar las abejas con humo se quemaban en la parte inferior de la colmena azufre, hierba verde o mecha de dinamita. En el caso de ahogarlas en agua, se metía la colmena en un saco y se sumergía en un pozo, o en el río o fuente más próximos. Otro procedimiento para destruir las colonias era coger las colmenas por la noche y esparcer las abejas, con golpes violentos de la colmena contra el suelo.

Las colmenas vacías de abejas se llevaban para casa y allí se sacaban todas las *setas* o panales; a continuación se recortaban las ceras viejas y sucias, para que no dieran mal sabor a la miel. Una colmena proporcionaba entre ocho y diez kilos de miel y un poco más de un kilo de cera en rama.

A todos los informantes se les preguntó las razones por las cuales se mataban las colmenas y si no conocían otro procedimiento. Una parte de las personas entrevistadas respondió que en su pueblo no se conocía otro método para sacar el producto de las abejas, "nunca nadie se puso a pensar otro sistema mejor, siempre todo el mundo las mató". Otras muchas personas justifican plenamente la aniquilación de las abejas, pues consideran que si se corta una parte de los panales las colmenas tienen muchas posibilidades de morir, y además es muy posible que no enjambren al año siguiente. "Estando aquí [en el concejo de Cuideiru] díjelo al cura, oiga don Antonio sabe usted que allí en mi pueblo [del concejo de Somiedo, las colmenas] se llevan al río y se ahogan. Mira, díjome el cura, allí las que quedan enjambran, pero aquí las que cortan por riba no enjambran. Y tenía razón, matalas y se acabó el cuento". Por lo que respecta al primer razonamiento, un abeyeiro de Rebollada (concejo de Somiedo) lo explica diciendo que si él en agosto saca a todas sus colmenas una parte de la miel almacenada, corre el peligro de quedarse sin ninguna, porque, según él, existen muchas posibilidades de que no les dé tiempo a recuperarse debido a un cambio brusco del tiempo, y al final que perezcan debido a la dureza del invierno y las lluvias primaverales. En consecuencia, este abeyeiro prefiere matar unas pocas colmenas y no arriesgarlas todas, compensando las pérdidas con los enjambres de las colmenas que no mata.

2. CORTAR LA COLMENA.

En los concejos del occidente de Asturias no se extraía todo el producto de las colmenas, ni se exterminaban las abejas, sino que se cortaban los extremos superiores de los panales y se ahumaban las abejas, para aturdirlas y que no atacaran. La operación de cortar requería muchos más cuidados que la de matar, pues había que asegurar la supervivencia de la colmena.

El número de extracciones y su época dependía de la bondad del año, así como de la altitud y de los recursos naturales de la parroquia. En los lugares más favorecidos rara vez se *esmielgaba* más de dos veces al año, en julio y septiembre, y en el resto sólo se cortaba una vez, en la mayoría de los casos entre finales de agosto y mitad de septiembre. La costumbre podía alterarse si un año había *mangre* en abundancia, ya que se extraía la miel varias veces, y también si la primavera era especialmente buena para la cría de las abejas, en cuyo caso podia adelantarse la fecha del primer corte a junio. Antes de este mes no se *esmielgaba* nunca, pues la experiencia había demostrado a los abeyeiros que era perjudicial para las colmenas. La razón es que a mediados de la primavera las colonias están criando, y las abejas necesitan toda la miel para alimentar a las crías; si en ese momento se les quita se corre el peligro de que la colonia se debilite y muera. El siguiente refrán, recogido en Samartín del Valledor (concejo de Allande), expresa muy bien este peligro: "El que esmelga en el mes de mayo, esmelga pa todo el año".

Tampoco era conveniente *esmielgar* pasado el 15 de septiembre, porque no se les dejaba a las abejas tiempo suficiente para recuperarse: "Por San Cibrán [16 de septiembre], corta l'abea y ḷḷevanta la mano".

Las opiniones sobre el día más adecuado para ir a *esmielgar* son diversas, y cada apicultor tiene sus propias costumbres. En general se considera que el mejor momento es coincidiendo con el menguante de la luna, "porque en el menguante sufren menos las abejas y la miel se conserva mejor, no fermienta". Las horas más adecuadas son por la mañana temprano o a última hora de la tarde, cuando calienta poco el sol y las abejas están todas recogidas. Sin embargo, otros creen que es mejor al mediodía, "porque con el ganado fuera era más fácil". En cualquier caso, si hay niebla o truenos no puede *esmielgarse*, pues la abejas están "gafas" y "además pueden ponerse locas". Tampoco puede hacerse con el día nublado, ni durante la canícula, pues corren el peligro de coger la "tiña" o "cangrenarse".

Los enjambres recogidos en primavera sólo se *esmielgaban* si tenían las "ceras" o panales desde la tapa hasta el fondo de la colmena, "si estaban hechas de piedra a piedra", en caso contrario no se castraban hasta el año siguiente.

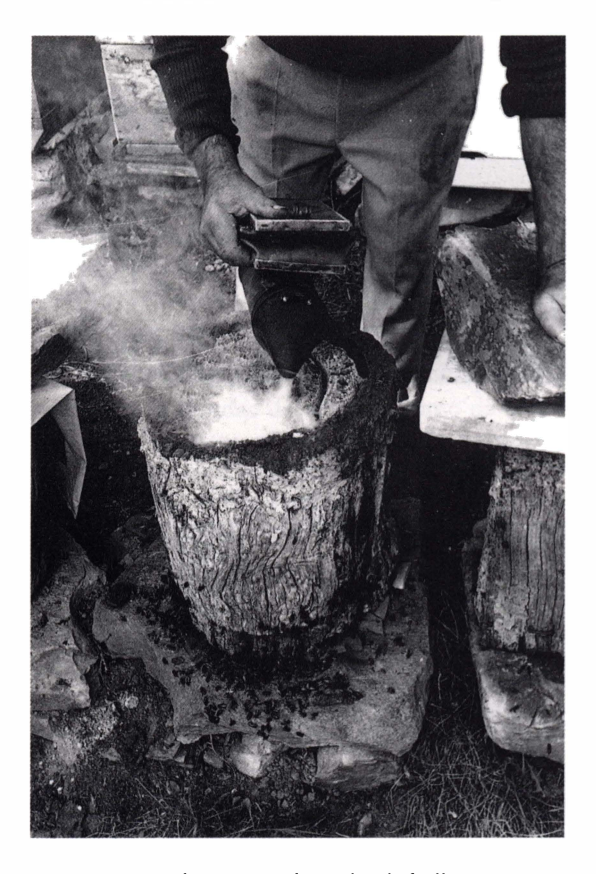
La operación de extraer una parte de las *setas* o panales es muy sencilla: se levantan la losa y la *calduya* (tapa) que cubren las colmenas, y se ahuman por arriba para que las abejas atonten y bajen a la parte inferior; cuando se observa que no queda ninguna por arriba, se cortan los panales con una *esmielgadora* hasta encima de los *fustes* o trencas superiores, sin llegar a tocarlos. En Fonteta (concejo de Allande) se decía: "Norte y nordés, y cortar al revés líbrenos Dios de todos tres"; en este pueblo el modo correcto de cortar los panales era pasando la *esmielgadora* de derecha a izquierda. La cantidad de panales que se sacaba dependía del estado de las colmenas, si estaban fuertes se cortaba más, si estaban flojas se sacaba menos. Los abeyeiros unos días antes de ir a *esmielgar* acudían al colmenar para conocer de antemano si las colmenas estaban cargadas de miel, para ello golpeaban las tapas con los nudillos: si suena macizo las colmenas están llenas y se pueden cortar sin problemas, si suena a vacío la cosa cambia y a lo mejor no se castran ese año. En general, de cada colmena se extraían dos o



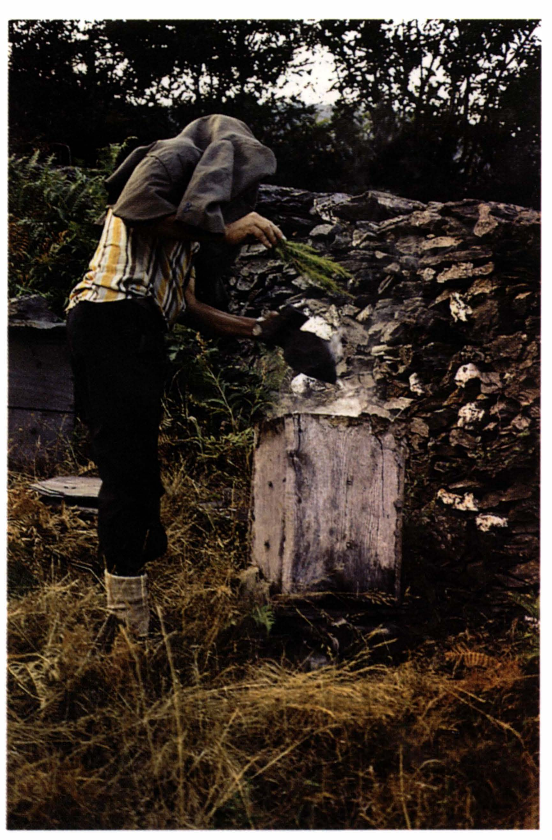





Distintas fases del proceso de "cortar" la colmena.



Un *abeyeiro* con ahumador de fuelle.



Protección que toma un *abeyeiro* para cortar la colmena. Foto de Mara Herrero.

tres kilos de miel[46] y medio kilo de cera en rama.

Los abeyeiros iban provistos de un ahumador y una *cortadeira* o *esmielgadora*. En la actualidad, la mayoría utiliza ahumadores industriales de fuelle (*soplón*) en los que se quema boñiga de vaca o trapos de lana, sin embargo, este aparato es de uso reciente. Hasta hace unas décadas se usaban unos sistemas más rudimentarios: una teja con boñiga encendida; un *mechón* o *fumeiro* formado por trapos viejos enrollados, que era el modo más frecuente; un *escacio* (liquen epifito) que se arrancaba de los árboles y "daba un humo muy agradable" (concejo de Cangas del Narcea), y una corteza de roble. Estos procedimientos, al contrario que el ahumador industrial, exigían más esfuerzo y atención, pues los abeyeiros o sus acompañantes tenían que soplar casi permanentemente para avivar el fuego y dirigir el humo hacia la colmena.

Las *cortadeiras*, *esmielgadoras* o *ḷḷegras* empleadas por los abeyeiros están formadas por un

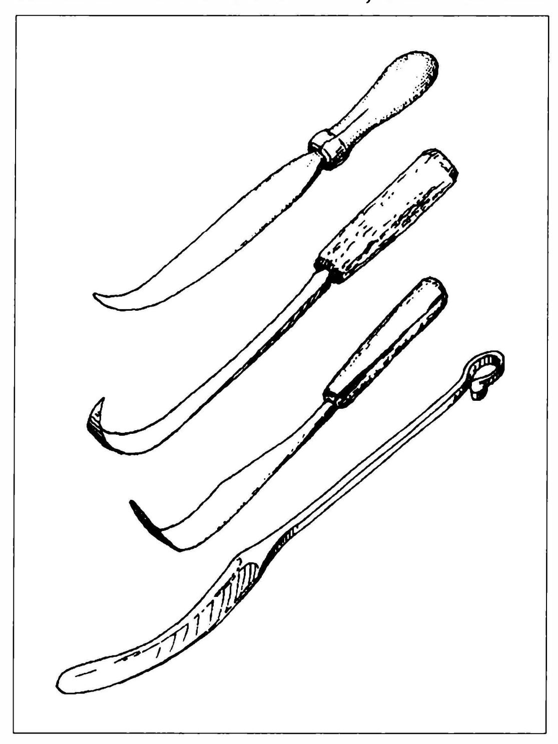
[46] En 1797 Antonio Blanco, vecino de Brañes (concejo de Oviedo), recibio un premio de la Sociedad Económica de Amigos del País "por haber sacado de 18 colmenas dos arrobas [23 kg] menos dos libras [0,460 kg]", cantidad que corresponde a una media de 1,226 kg. por colmena.

mango y una hoja de doble filo y curva. Su longitud varía mucho, existen herramientas de 30 cm de largo máximo (mango y hoja) y otras de 50 cm. El mango casi siempre es de madera.

Las precauciones que tomaban los abeyeiros para evitar las picaduras cuando castraban las colmenas eran pocas, e incluso algunos no tomaban ninguna; por lo común, no llevaban careta, ni guantes. Era normal que se cubrieran la cabeza con una chaqueta y metieran las perneras de los pantalones por entre los calcetines, con el fin de que las abejas no se enredasen en el pelo, ni se introdujeran por el cuello o las piernas. Para no provocar el ataque de las abejas se consideraba muy importante no ponerse nervioso y no hacer movimientos bruscos. "Lo difícil no es entrar en el cortín, sino saber salir de él. Si manoteas es peor, hay que estar tranquilo, hay que saber salir, no sirve salir corriendo, porque ellas andan más por el aire y píllante enseguida" (San Esteban, concejo de Eilao).



Un *abeyeiro esmielgando* y otro ahumando la colmena.



Cortadeiras o *esmielgadoras* de Aumente (Ibias), L. 30 cm; Grandas de Salime, L. 33 cm; Carcediel (Tinéu), L. 23 cm y Villarmeirín (Ibias), L. 45 cm.

En las casas donde había pocas colmenas sólo participaban en estas operaciones la persona que atendía normalmente a las abejas y un ayudante, que echaba el humo, sobre todo cuando no existían los ahumadores de fuelle, y cargaba con el cubo donde se llevan los panales. Ahora bien, cuando la casa tenía muchas colmenas y varios colmenares se dedicaban durante varios días casi todos los miembros de la familia a estas labores, aunque la operación de cortar sólo la realizaban una o dos personas, que eran el abuelo, el padre o el primogénito de la familia. En muchas casas en las que el número de colmenas era pequeño y no había ninguna persona entendida solía llamarse a un abeyeiro para *esmielgar* las colmenas, el cual siempre acudía por razones de vecindad y ayuda mutua.

La extracción de los panales concluía llevándolos para casa en un caldero cubierto con un

trapo, para evitar que entraran las abejas en la vivienda. Las colmenas, por su parte, volvían a taparse con las *calduyas* y antes de colocar las losas encima se *embullaban* (embadurnaban con boñiga de vaca) todas las juntas del truébano y la *calduya*.

Otras operaciones de la apicultura tradicional

Las operaciones más importantes para la cría de las abejas eran, como ya dejamos dicho, la captura de enjambres y la extracción de miel y cera. En el área centro-oriental de Asturias estas dos labores no sólo eran las más destacadas, sino las únicas que practicaban los apicultores. Sin embargo, en la zona occidental a estas tareas se unían otras, algunas de las cuales ya hemos mencionado: los enjambres artificiales y la colocación de sobrepuestos o alzas. A estas prácticas había que unir además otras dos que favorecían el aumento de los colmenares: *escuciñar* (escarzar) o quitar las ceras viejas en las colmenas y "cebar" o alimentar a las abejas.

La primera operación también se conoce en Asturias con los nombres de *esconciar* o *espudricar*. Consiste en arrancar y sacar con la mano los panales negros y viejos que van quedando en la parte inferior de las colmenas, "son ceras que las abeas non pueden dominar, que echan hasta mal olor y en las que non fabrican nada" (La Vilieḷḷa, concejo de Cangas del Narcea). Al mencionar las ventajas de esta operación todos los abeyeiros señalan lo mismo: la cera vieja no la dominan las abejas, y por tanto en ella no producen miel, ni cría; quitándola aumenta el espacio disponible en el interior de la colmena y se evita la polilla. Los panales con celdillas viejas y estrechas limitan las puestas de las reinas y crían unas abejas más pequeñas. Es opinión general entre los abeyeiros que de las colmenas que se *escuciñan* salen en primavera enjambres tempranos y fuertes. La operación se realizaba durante el invierno, sobre todo en los meses de febrero y marzo. Los campesinos levantaban las colmenas, echaban un poco de humo por la parte de abajo y con la mano o la *cortadeira* sacaban los panales hasta cerca de los *fustes* o trencas inferiores. El trabajo lo realizaban tradicionalmente los *cereiros* procedentes de los Ancares (provincia de León), que se ofrecían por las casas y se quedaban con la cera que sacaban; esta cera seca, conocida como de *murrina* o *murría*, no era valorada por los campesinos que no la podían aprovechar en sus casas, sin embargo, los *cereiros* le sacaban toda su sustancia cociéndola y prensándola en los lagares de cera.

De todos modos, los ancareses tenían muy mala fama entre los abeyeiros, que los acusan, en la mayoría de las entrevistas que hemos realizado, de sacar más cera de la necesaria y de meter la mano por encima de los *fustes* inferiores, por lo que a menudo las colmenas que ellos limpiaban acababan "estropeadas" o muertas.

> "Pa sacar las ceras viejas íbamos sobre el mes de noviembre o diciembre; cuando venían los cereiros metían la mano por baxu los truébanos, y a veces metían la mano más arriba, siempre cortaban p'arriba. Un día canséime y díjeles: Nun quieru más, como lo facéis vos límpiolo yo tamién. Entós, igual que cortaba por riba cortaba por baxu, quitábales lo que me parecía a mí de esa cera mala. ¡Qué va hombre!, a veces sacaban hasta miel y taban ahí chupa que chupa, ¡la madre que los parió!, y no habrá una abea que venga y os pique en la ḷḷingua" (Carcediel, concejo de Tinéu).

La práctica de escarzar era muy valorada por todos los campesinos del occidente de Asturias, incluso por aquellos que por desidia o falta de costumbre no la realizaban.

El otro cuidado que recibían las colmenas por parte de los abeyeiros era "cebarlas". Cuando se veían las colonias flojas o débiles a finales del invierno y sobre todo durante la primavera, que es la época de cría, se les echaba comida delante de las piqueras o por la parte

superior de la colmena. Los alimentos más frecuente eran los siguientes: harina de maíz, castañas cocidas y migadas, caldo de cocer castañas y vino blanco; también se daba a las abejas azúcar, a veces disuelta en vino, y en menor medida miel[47]. En los pueblos del valle alto del río Ibias era habitual echar en el interior de las colmenas, desde arriba, bocadas de vino, orujo o coñac, para fortalecer a las abejas durante el invierno.

La ceba era fundamental cuando se *capaban* o partían las colmenas fuertes y unos días más tarde llegaba un tiempo desapacible y lluvioso; en estos casos si los *capones* o enjambres forzados a salir no se alimentaban morían al poco tiempo de hambre.

De todas maneras, como sucede con otras operaciones apícolas, ésta también tiene sus detractores, que opinan que cebando las colmenas se favorece la vagancia de las abejas.

> "Yo no las cebo nunca, al contrario, si das en cebar cuando tienen que comer, comen lo que les das y entonces no trabajan. Yo si me dan bastante con que vivir no trabajo más, y ellas [las abejas] hacen igual, y después mueren, porque les pasa el tiempo de trabajar y como no lo trabajaron, adiós" (Mazo de Mon, concejo de Samartín de Ozcos).

[47] En la actualidad el azúcar es la sustancia más utilizada para este cometido, a menudo formando un jarabe con agua.

IV
LA MIEL

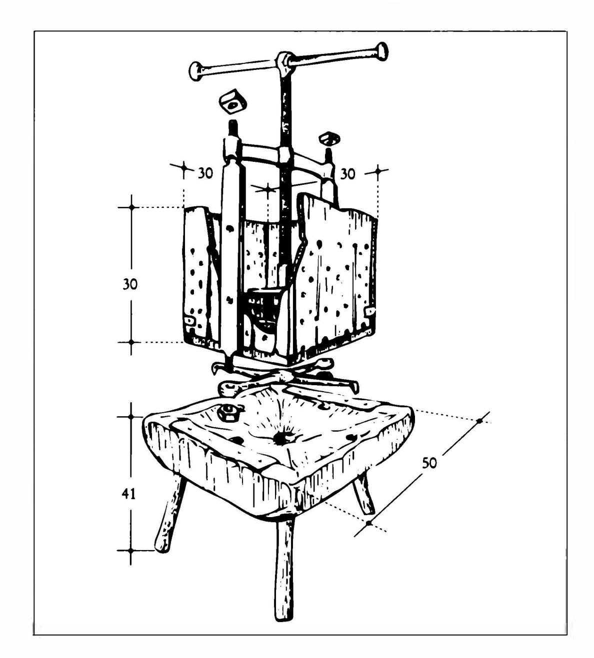
La preparación y conservación de la miel

Los panales o *setas* que se extraen de las colmenas están formados por unas celdillas hexagonales de cera, en cuyo interior han depositado las abejas la miel. Lógicamente, para aprovechar ambas sustancias, miel y cera, era necesario separarlas, operación que se realizaba en la sociedad tradicional de varias formas: a) apretando directamente los panales con las manos; b) exprimiéndolos con una palanca de madera; c) dejando que la miel saliera sola; y d) prensando los panales en unas prensas de miel. Los dos primeros eran los métodos más extendidos en Asturias, mientras que los dos últimos sólo los utilizaban unos pocos campesinos, y nunca llegaron a ser característicos de una zona determinada.

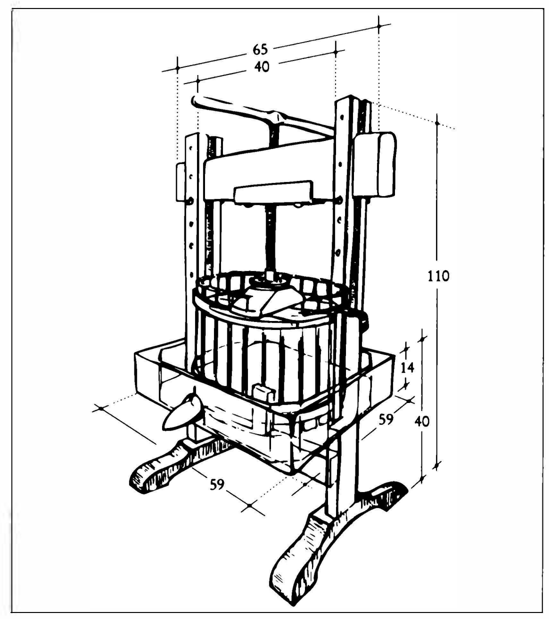
El sistema más generalizado en Asturias era coger los panales con las manos y estrujarlos con fuerza. Para que saliera la miel sin dificultad era necesario hacer esta operación al poco tiempo de extraer los panales de la colmena, cuando todavía estaban calientes; de este modo la cera quedaba convertida en bolas y la miel caía a un recipiente colocado debajo. A menudo en este recipiente se ponía un colador para recoger la porquería que llevan los panales (abejas muertas, larvas, capullos, etc.), y dejar así la miel limpia.

Otros métodos muy extendidos por el centro de la región (Quirós, Ḷḷena, Piloña, Llaviana) consistían en meter los panales en un saco limpio y apretarlos con una palanca o un mango de madera, hasta que soltaban toda la miel. En unos concejos el saco tenía una forma de manga y se colocaba sobre una tabla inclinada; la palanca la sujetaban dos personas que presionaban los panales, con lo cual la miel arroyaba por la tabla y caía en un balde colocado debajo. En otros lugares colgaban el saco de un palo atravesado, y con dos palos pequeños lo *estripaban* (estrujaban), dándole vueltas hasta que sacaban toda la miel.

El tercer método empleado para separar la miel de la cera era dejando que la primera destilase sola, gota a gota, y sin presión de ningún tipo sobre los panales. Era un modo muy poco utilizado y su uso entre los campesinos, a tenor de la información recogida, debe ser reciente. Un informante de Busloñe, concejo de Morcín, describe así este sistema: "Primero facíanlo venga apretar, venga apretar [los panales], pero yo no, yo cortábalo en pedacinos grandes, echábalo en una bolsa de rede y colgábalo ahí en la cocina a la calor durante la noche, y el miel pingaba en un caldero. Y tando bien caliente pingábalo todo, mejor que apretándolo. Pola mañana cogíes la bolsa y si taba ligera ye que hubiera salido todo, si pesaba entonces ye que faltaba. Y claro, así ye mejor, porque la cera quedaba por sí". Este sistema es el que recomiendan los tratadistas agronómicos antiguos,



Prensa para la miel, La Vita (Parres).



Prensa para la miel, Tanda (Ponga).

desde Columela en el siglo I a Sampil en 1798, que hablan de dos o tres calidades de miel, según el sistema de extracción: la miel que sale sola, sin apretar ni estrujar los panales, es la "miel virgen" o "miel prima"; la que se extrae a continuación deshaciendo los panales es la "miel segunda", que es de inferior calidad que la anterior, y, finalmente, la última miel o "melote", que se consigue estrujando los panales con toda la fuerza posible, es de ínfima calidad y se utiliza para untar las colmenas, alimentar a las abejas o como medicina para los animales. Sin embargo, a pesar de los tratados apícolas, los campesinos asturianos siempre exprimieron la miel que cosechaban en una sola operación y por tanto tampoco distinguían tres categorías de miel.

Por último, también en Asturias se extraía la miel exprimiendo los panales en unas prensas dedicadas únicamente a este fin. Su empleo era muy limitado y se reducía a unas pocas casas repartidas por la región. La construcción de estas prensas se debe a campesinos curiosos que llegaron a confeccionarlas por varios caminos: copiar un modelo visto en otro sitio y saber adaptar un tipo de prensa conocido, como las de sidra o vino, a otro producto. En todo caso el uso de estas prensas no va más allá de la segunda mitad de la centuria pasada, pues a fines del siglo XVIII los tratados de apicultura no recomiendan, ni tan siquiera mencionan, el empleo de prensas para la miel. Aparatos similares a los que aparecen en Asturias también existen en otras regiones españolas: Galicia, Cantabria y País Valenciano[1].

Las dos prensas que conocemos son diferentes, aunque sus principios mecánicos son los mismos; ambas tienen un husillo de hierro sujeto a una tapa que al apretarse exprime la

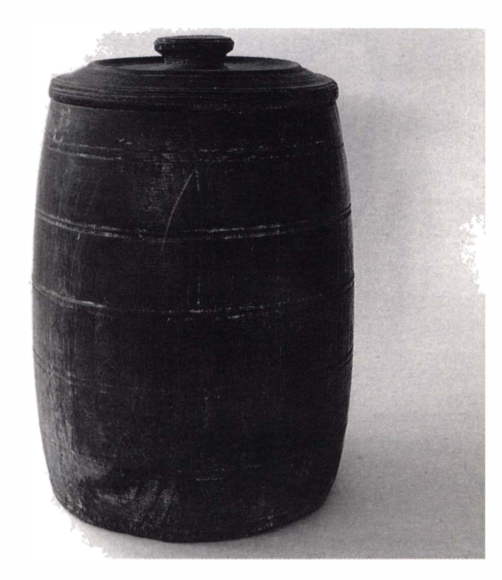
[1] J. J. GREGORI, "Explotació económica tradicional del bosc i la muntanya", p. 61.

miel. Una está en La Vita (parroquia de Collía, concejo de Parres) y la otra en Tanda (parroquia de Taranes, concejo de Ponga). La primera la construyó el bisabuelo del actual propietario, hace aproximadamente 125 años, y es de madera de castaño. Tiene dos partes: la mesa y el cajón con un husillo. La mesa posee tres patas, y su tabla esta ahuecada teniendo un desagüe en el centro. El cajón tiene sus paredes y el fondo completamente agujereados, y está ceñido por unos hierros que en su parte superior llevan un husillo. La miel exprimida en esta prensa sale por el desagüe de la mesa, debajo del cual se colocaba un recipiente.

La segunda prensa es también de madera de castaño, y fue construida en los años treinta del presente siglo por un cuñado de su propietario, que era de Tarna (Casu). Esta prensa es mucho más robusta que la anterior, y su modelo es el mismo que las prensas modernas de exprimir sidra o vino, aunque su tamaño es más pequeño. En ella también pueden distinguirse dos partes: la mesa tiene dos patas grandes y un desagüe con un canalito de asta en el frente. El cajón es redondo y está formado por duelas separadas y sujetas con dos aros de hierro; a los lados lleva un par de pies derechos con un travesaño en el que va atornillado el husillo. Los pies derechos tienen una serie de agujeros con los que se regula la altura del travesaño, en función de la cantidad de panales que haya para exprimir.

La miel una vez separada de los panales de cera quedaba lista para consumir. Algunos apicultores la dejaban reposando toda la noche y al día siguiente le quitaban con una cuchara la cima, formada por cera y borra. Pero lo más normal era comenzar a comer la miel ese mismo día, pues, como se sabe, es un producto que no requiere ninguna maduración, ni preparación previa a su consumo.

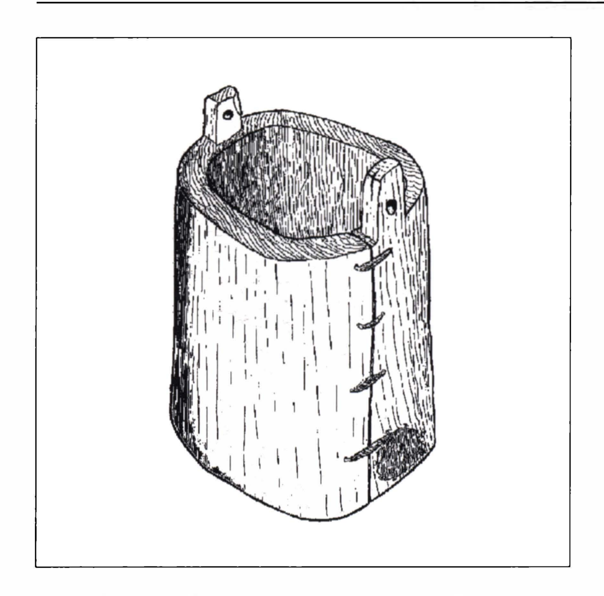
La miel se guardaba en recipientes de madera y barro. Entre los primeros se utilizaban barricas, recipientes de madera torneada y *trobos da mel* o *truébanos del miel*, que son unos troncos huecos (alrededor de 50 x 35 cm), parecidos a las colmenas que llevan su mismo nombre, con fondo y tapa de madera, en los que se almacenaba la miel en muchas casas de los concejos de Ibias, Allande, Cangas del Narcea, Grandas de Salime, etc. Estos recipientes eran de madera de castaño y se colocaban en el zaguán de la casa y en el hórreo o panera.



Recipiente de madera torneada para guardar miel en Allande (42 cm x 28 cm).

En cuanto a los cacharros de barro, los más utilizados para guardar la miel eran la olla, el puchero, la tarreña, la *xarrina* y el *pucherín*[2]. Todas estas formas se fabricaban en los dos centros alfareros más importantes de Asturias, localizados en Miranda (concejo de Avilés) y Faro (concejo de Oviedo). En los concejos más occidentales de Asturias los recipientes de barro

[2] Véanse J. M. FEITO, *Cerámica tradicional asturiana*, p. 170; E. IBAÑEZ DE ALDECOA, *Cerámica tradicional de Faro*, p. 77, y V. MONTE CARREÑO, *Los tarreros de Somió* (Gijón, 1980), pp. 57-58.



Trobo da mel en Samartín del Valledor (Allande).



Trobo da mel. Museo Etnográfico de Grandas de Salime.

procedían en su mayoría de alfares gallegos, y en el suroeste tan sólo se generalizarán las formas cerámicas, a partir de la instalación a fines del siglo XVIII de una familia de alfareros de Miranda en el pueblo de Ḷḷamas del Mouro (concejo de Cangas del Narcea)[3].

Las vasijas con miel se guardaban en un arca cerrada, en una alacena o en el hórreo. El único cuidado que había que tener con ellas era que quedaran bien tapadas para que no entraran ratones e insectos a comer la miel, en especial hormigas, y para que no fermentara[4].

Una de las cualidades más importantes de la miel en la sociedad tradicional es que su conservación no plantea ningún inconveniente. A diferencia de la fruta y de los productos agrícolas (patatas, maíz, centeno, hortalizas), cárnicos y lácteos, que tienen unos problemas de mantenimiento grandes en las comunidades rurales, la miel no se echa a perder casi nunca y sigue siendo comestible después de décadas.

En general, la cristalización de la miel, hecho perfectamente natural debido a la sobresaturación de azúcares, es un proceso que disgusta a los campesinos, que consideran ese producto de peor calidad. Algunos, incluso, llegan al extremo de tirar la miel granulada, por creer que está estropeada. Por otro lado, la miel muy líquida se tiene como una sustancia adulterada. "Lo que me extrañaba a mí de esa miel que

[3] J. LOPEZ ALVAREZ y J. Mª GONZALEZ AZCARATE, "Los inicios de la cerámica negra de Llamas del Mouro (Cangas del Narcea)", en *Astura*, 8 (1991), pp. 78-81.

[4] En 1711 Pumarada y Toyos escribe sobre la conservación de la miel: "Para coger, guardar y vender dichas mieles, estase dicho que son necesarias muchas ollonas y pucheros de todos tamaños, más o menos número según la cantidad de mieles que tengas. [...]. Por último, en la despensa o aposento de guarda para estas mieles, pondrás en el mismo suelo las vasijas grandes de buen asiento. Pero para los pucheros pequeños hacer unos almaires [de almario: armario] de tablucas, clavadas sobre poínicos de cote altos y quadrados. Y a las tablucas hacer medio a medio, unos furacones redondos en que los pucheros entallen hasta medio cuerpo, que con eso no habrá peligro de entornarse. Y poner estos almaires en filas, arrimados al murio y sobre la tierra misma, porque la miel quiere frescura". *Arte General de Grangerías*, folios 1.117 y 1.118.



Oḷḷa y puchero de Ḷḷamas de Mouro, y puchero y *xarrina* de Faro. Museo Etnográfico del Pueblo de Asturias, Xixón.

traen los mieleros de La Alcarria ye que se echa como si fuera aceite, échase en una botella; aquí, lo mío, non pue échase en una botella, que va, enseguida cuaja y ponse duro. Algunos decían que eso non yera miel, yo non se si aquello yera adulterao o será de otra clase de flores más delgada" (La Sienra, concejo de Bimenes). Pumarada y Toyos, en 1711, considera que "la miel para ser buena no debe ser tan espesa que salga a tajadas, ni tan suelta que corra como agua; sino que esté en una medianía, de suerte que levantándola en alto con una cuyar, file para baxo sin quebrarse, como batido para hacer hostias"[5]. Por lo común, la idea de Pumarada aún sigue vigente en el campo asturiano.

[5] *Ibídem*, fol. 1.164. *Cuyar*: cuchara.

La miel más apreciada por los campesinos es la de color marrón oscuro, que procede principalmente de las flores del castaño y el brezo. Esta clase de miel era la única que se cosechaba en Asturias, es decir, era la única conocida por los paisanos y a la que su paladar y vista estaban acostumbrados[6]. Más adelante ya veremos cómo otra miel que no fuera ésta no gustaba y se tenía como una sustancia falsificada.

[6] Lo mismo sucede con muchos de los autores de tratados apícolas españoles, para los cuales la mejor miel es la de color blanco, que es la que en mayor cantidad se produce en sus tierras de origen. En la memoria de la Exposición General de Agricultura, celebrada en Madrid en 1857, se dice con respecto a la miel: "no consume el poderoso sino la miel de azahar trasparente, fluida, conocida con el nombre de miel de Baleares en el comercio universal, y cuyo primado se confirmó" en la Exposición. Por el contrario, la miel de colmenares situados entre jaras y retamas se considera "la plebe de la miel".

El uso de la miel: regalo, alimento y medicina

El consumo y empleo de la miel no fueron iguales en toda Asturias debido al distinto sistema de explotación que existía en los concejos occidentales y en los del centro y oriente. En los primeros los campesinos cosechaban gran cantidad de miel, mientras que en los segundos era una sustancia que escaseaba en la mayor parte de las casas.

La miel pocas veces se vendía y era un producto que se consumía en casa y que se regalaba. En el occidente se empleaba como medicina y alimento cotidiano en algunas épocas del año, y en el resto de la región rara vez pasaba de ser un remedio medicinal con funciones preventivas y sobre todo curativas.

Hasta las postrimerías del siglo XIX la miel fue el único edulcorante que existía en la sociedad rural. En Europa, el azúcar de caña y más tarde de remolacha era una sustancia conocida desde la Antigüedad, pero por razones económicas su consumo estaba reservado a los ricos y a los enfermos de clases sociales pudientes. Los campesinos asturianos comenzaron a tomar azúcar cuando su precio bajó ostensiblemente a fines del siglo pasado. La miel siempre fue un producto muy estimado en la sociedad rural, porque, como ha escrito Marc Bloch, "el hombre difícilmente puede pasar sin alimentos azucarados"[7]. El gusto por las sustancias azucaradas no sólo tiene una justificación fisiológica, pues tanto la miel como el azúcar tienen un valor alimenticio pequeño, sino que también responde a un deseo psicológico, que en definitiva es la base del deseo de comer; así, "aunque algunos gustos alimenticios han cambiado con el paso del tiempo, el deseo por el azúcar ha permanecido invariable"[8]. Este deseo fue el que movió a muchos campesinos asturianos a arriesgar su vida descolgándose por peñas y encaramándose a los árboles en busca de colmenas silvestres. A veces la miel que obtenían se consumía el mismo día de la recolección entre los participantes, sus familias y, en algunos casos, compartiéndola con los vecinos del pueblo. Había sin duda hambre de dulce, y su ingestión era momento de fiesta para los comensales del ágape ocasional[9].

[7] "Les aliments de l'ancienne France", p. 233.

1. La miel como regalo.

La miel era en la mayor parte de Asturias un bien escaso, que por uno u otro medio acababa siendo distribuida por los apicultores en el interior del pueblo y fuera de él. Su reparto se imponía como consecuencia de las relaciones de cooperación, parentesco y buena vecindad. La miel se utilizaba también para "pagar" favores y servicios prestados a la casa tanto por personas de la comunidad rural como de fuera, y no era extraño ir a la capital del concejo con un tarro de miel para regalárselo al médico, al abogado, etc. "La miel comprar no se compraba, sólo se consumía la de casa; podía regalarse un litro a aquellas personas que hacían algún favor, que se debiera o que necesitabas".

En muchos pueblos de Asturias, los campesinos con colmenas llevaban el día que *esmielgaban* un plato con miel o un trozo de panal sin exprimir a sus vecinos. Era lo que llamaban "dar la prueba", y constituía una reafirmación de la

[8] C. I. A. Ritchie, *Comida y civilización*, p. 153. El autor dedica un capítulo a la historia del azúcar.

[9] El hambre de dulce y las fiestas para compartir el consumo de la miel son generales a muchas culturas. Por ejemplo, los Kaingang de Brasil meridional cazaban colmenas de abejas en el bosque y casi se comían toda la miel recolectada en el mismo sitio en el que la encontraban. C. Levi-Strauss, *Mitológicas: De la miel a las cenizas*, pp. 120-121

vecindad y un reforzamiento de las relaciones entre las casas[10]. A veces esta costumbre de regalar miel se reducía sólo a los vecinos más próximos, con el fin de agradecerles su paciencia con las abejas (no debemos olvidar que para muchos campesinos era un "ganado" muy peligroso), y sobre todo recompensarles por la ayuda que solían prestar en la época de los enjambres.

> "Mi madre, a los vecinos cercanos y a alguna familia pobre siempre les daba un tarro de miel. Porque les abeyes, si no estás pendiente o por un descuido, algunas veces marchaban pal monte y los vecinos te daban razón de los ensames; otras veces, se arrimaban a una huerta donde había arbeyos o fréjoles sembraos, y una vez allí hacíase daño al ir a cogelos, y mi madre siempre tenía en cuenta si aterrizaba en la huerta de fulano, siempre le daba algo" (Escoyo, concejo de Ayer).

Generalmente, la miel se consideraba en toda la región un producto muy propio para regalar a los allegados y a personas ajenas. Era un alimento de prestigio, como el jamón, los huevos y la mantequilla, con el que se mostraba amistad y agradecimiento por un favor recibido.

> "El año pasao saqué cerca de ochenta o cien kilos de miel, fue el año que más saqué, pero el año pasao taba tan obligao con la gente, porque fue cuando tuve la muyer en la Residencia [hospital de Oviedo], y luego murió. Cuando vine a la yerba yera ya tarde y tuve que repartir casi todo el miel entre los que se acercaron a echame una mano, otra cosa non tenía con que corresponder. Todavía vendí algo y quedéme yo con algo, porque el año que vien a lo meyor non hay na. El miel se aprecia porque todos non lo cosechen y pa munches coses val. Yo como non tenía familia y había gente que me había ayudao muchísimo, pues tenía que corresponder con lo que ellos non teníen." (Busloñe, concejo de Morcín).

El prestigio de la miel como regalo y la alta estima que tenía entre los campesinos era debido tanto a su sabor dulce y a las propiedades medicinales que se le atribuían[11], como a la escasez que de ella había en la región. "En casa de mis buelos [en el concejo de Somiedo] no tenían abejas y a mi abuela siempre la conocí con miel; era porque tenían buenas amistades. En casa gastaban mucha miel para desayunar y como medicina. Todo el mundo procuraba tener miel en casa" (Souto Ḷḷuiña, concejo de Cuideiru). Esa relación entre la miel y la amistad se refleja también en algunos dichos populares, por ejemplo: "Comer juntos el pan y la miel", que se utiliza en la parroquia de Meré (concejo de Llanes) para "referirse a una amistad muy íntima"[12].

Los campesinos con colmenas no solían cobrar nunca la miel que les pedía algún vecino, porque sabían que si alguien quería miel no era para tomar como golosina o capricho, sino para dar como medicina a un enfermo: "El miel se usaba mucho pa regalo. Había quien decía que se quedaba con poca cosa, porque siempre había pal primo, pal pariente, pal amigo. Si había un enfermo venían a donde había miel, y nunca nada cobré yo" (Cardes, concejo de Cangues d'Onís). Además, cobrar por la miel sería un gesto muy mal visto en la sociedad rural. Los favores se devuelven con otros favores. La solidaridad de hoy siempre tiene su recompensa mañana.

2. La miel como alimento.

En los concejos del occidente de Asturias, donde la miel abundaba en muchas casas, este producto se consumía no sólo como sustancia terapéutica, sino también como un alimento habitual en la dieta de los campesinos. En especial, los paisanos tomaban escudillas de miel para desayunar en verano y bebían mucha aguamiel durante las duras faenas estivales: siega de la hierba, recolección de cereales (cen-

---

[10] El mismo rito se hacía durante el *samartino* o matanza, pues cada casa llevaba a las vecinas "la prueba del adobo". Véase A. García Martinez, "La Matanza: un fenómeno económico, social y ritual", pp. 114-115.

[11] "La miel se regalaba porque decían que era la mejor medicina pal catarro, la garganta y muchas cosas" (Mazo de Mon, concejo de Samartín de Ozcos).

[12] S. Blanco Piñan, "Terceras adiciones al vocabulario de la parroquia de Meré", p. 231.

teno, trigo), rozas o *cavadas* en el monte, *mayadas* para desgranar el centeno, etc. Por el contrario, en el área centroriental la miel ocupaba "un lugar muy secundario en el consumo" de la población, debido a la escasez de colmenas[13].

De la alimentación en el campo asturiano en siglos pasados, asunto que hasta la fecha no ha interesado a los historiadores regionales, poco más sabemos sino que era rutinaria, pobre y escasa.

El único estudio que existe fue realizado por un antropólogo, Ramón Valdés del Toro, en el concejo de Tapia, localizado en la marina occidental de Asturias, con datos tomados en los años 1962, 1964 y 1965[14]. En esas fechas el contenido calórico de la alimentación de los campesinos de aquel concejo era ampliamente suficiente, muy superior a la media española, pero ese nivel se alcanzaba con alimentos de volumen, "glúcidos pobres en sus dos terceras partes". Por el contrario, la proporción de proteínas era baja, y en concreto la de proteínas de origen animal, muy baja. "Dicho de otro modo: el alto nivel calórico se alcanza gracias a una ración abundante, pero con una dieta muy pobre". Los datos no son iguales para todo el concejo; y así, en el interior montañoso la ración media de una casería alcanzaba las 3.700 calorías, fundamentalmente por el aumento de la porción de hidratos de carbono, con lo que la dieta resultaba todavía más descompensada, mientras que en la marina era más equilibrada, siendo el nivel calórico medio 3.151 calorías.

Sin embargo, las raciones medias apenas resultan significativas porque la dieta acusaba una marcada estacionalidad. "En los meses mejores, que son los del otoño y primeros del invierno, la media de la Marina llega a alcanzar las 3.481 calorías y la del Monte pasa de las 3.900 (3.922). En los peores, de finales de la primavera y en verano, la Marina baja a 2.898 calorías y el Monte a 2.337." La causa primordial de esta estacionalidad es la economía de subsistencia y autosuficiente de las caserías, en las que todo lo que se consume lo producen ellas. "Cuando el pan, las patatas, las fabas, que son los tres componentes básicos de la comida cotidiana, empiezan a escasear, no se compran: se come menos, simplemente. Y que escaseen es difícil de evitar. No es problema de producción insuficiente, aunque de esto también haya. Sobre todo, es un problema de conservación"[15] de los alimentos.

El estudio de Valdés del Toro demuestra claramente que en la época de mayor concentración de trabajo duro, el campesino no consume lo suficiente, y su aporte calórico queda por debajo de los niveles óptimos que debe consumir una persona que realiza un esfuerzo físico importante. El aporte diario de calorías recomendado en la actualidad para jóvenes con edades comprendidas entre los 16 y 19 años es de 3.600 (muchachos) y 2.400 (muchachas), y para adultos se estima en 3.200 (varones) y 2.300 (mujeres), considerando en todos los casos que no se realizan trabajos rudos. Para compensar esa falta de calorías los campesinos de muchos lugares del occidente asturiano tomaban miel. "En mi casa matábamos uno o dos gochinos pequenos, que no daban pa nada, cuando llegaba el verano casi non quedaba carne, y entós quitábamos la fame con miel batido con manteca, miel untao en pan, miel con lo que fuera" (Pumar de las Montañas, concejo de Cangas del Narcea). En el concejo de Teberga, donde el número de colmenas domésticas no era grande, los vecinos de Barrio saca-

[13] F. PORTALA PUYOS, *Topografía médica del concejo de Ponga* (Madrid, 1915), p. 84.

[14] "Ecología y trabajo, fiestas y dieta en un concejo del occidente astur", pp. 333-345.

[15] R. VALDES DEL TORO, *art. cit.*, p. 336.

ban la miel de las colmenas silvestres y la vendían durante el verano entre campesinos de los pueblos próximos, pues los segadores que acudían a la hierba almorzaban *papas* (gachas) de maíz con mantequilla y dos o tres cucharadas de miel. En la parroquia de Cibea (concejo de Cangas del Narcea), el almuerzo del verano era cuajada con miel, y en el concejo de Grandas de Salime se llevaban a la siega del centeno y la *mallega* (majadura) "frisuelos y un cacharrao de miel pa rellenar los frisuelos".

La miel es una sustancia que tiene un alto valor calórico: 304 calorías por 100 gramos, cuya mayor propiedad es que rápidamente es asimilada por el organismo. Es un comestible muy energético, especialmente recomendado para personas que tengan que realizar esfuerzos físicos intensos. En consecuencia no es raro que los campesinos bebieran mucha aguamiel durante el verano, ni que comieran miel para desayunar y cenar: por un lado, aportaban al cuerpo energía para trabajar y por otro, la miel les quitaba momentáneamente la sensación de hambre.

Ahora bien, si esto se puede decir con datos alimentarios obtenidos en los años sesenta de nuestro siglo, imaginemos la importancia energética de la miel en siglos anteriores, cuando la alimentación del campesinado no sólo era pobre, sino también escasa, y las crisis de subsistencia o hambrunas se sucedían cíclicamente.

Los testimonios antiguos que conocemos sobre la alimentación de los campesinos asturianos confirman las conclusiones del estudio de Valdés del Toro: dieta alta en hidratos de carbono y muy pobre en proteínas animales[16]. A ello habría que añadir que durante varios meses al año bastantes campesinos sólo llegaban a consumir lo mínimo para sobrevivir[17]. La comida habitual de muchos labradores del concejo de Llanera en 1862 se reducía a "sopa de pan de maíz por la mañana y noche, y papilla de harina de maíz con o sin leche al mediodía; algunas veces de sopa de habas; agua común para bebida"[18].

A fines del siglo XIX, Canella Secades escribió unas reflexiones sobre la alimentación de los labradores del concejo de Piloña[19], según él extensibles a otras comarcas asturianas, que sirven muy bien para comprender el valor de la miel en algunos concejos donde su producción

---

[16] En el siglo XIX el régimen alimenticio de los campesinos en Asturias, como el de casi todas las regiones españolas, era casi exclusivamente vegetal: "La alimentación de jornaleros y labradores [asturianos] es una misma en toda la provincia, con ligeras modificaciones. Pan de maíz fermentado y no fermentado, havichuelas, legumbres, patatas de unos cuarenta años hasta el presente, nabos y calabazas, condimentado todo con mas ó menos grasa ó tocino, y aun á veces con solo la sal entre los indigentes. Puches de harina de maíz, solas ó mezcladas con miel, leche, suero, manteca de vaca ó cerdo, y, hacia la costa, con pequeñas porciones de sardina arenque; leche y sus diversos preparados, huevos, castañas, manzanas, peras, avellanas y algunas otras frutas; poco pan de centeno, no siendo en los concejos de Occidente y colindantes con Castilla; y el besugo, cóngrio, atún, merluza, rubiel, sardina fresca, salada y otros en la costa, tales son los alimentos que únicamente se usan". Extracto de un artículo escrito por el Sr. Valle en la revista *Siglo Médico*, el 7 de abril de 1861, publicado en 1880 por F. ROEL, *Etiología de la pellagra*, p. 418.

[17] En un informe enviado por el Ayuntamiento de Cangas del Narcea al Congreso de los Diputados en 1882, relativo al estado económico del concejo, se dice lo siguiente: "La pobreza de los habitantes es tal que de los 23.202 que se compone el concejo, más de 8.000 sólo comen pan de centeno, que es al que pueden llegar cuatro o cinco meses al año por término medio, limitándose en los siete meses restantes a comer patatas, fruta seca y un poco de leche; otros 8.000 podrán comer pan de centeno todo el año y además un poco de carne salada alguna que otra vez; y el resto entre los que figuran los habitantes de esta villa, tienen mejor alimentación por regla general". "La cuestión de consumos", en *El Occidente de Asturias*, nº 277, Cangas de Tineo, 21 de abril de 1885, p. 2.

[18] Según los datos recogidos por el médico titular del concejo de Llanera, don Jesús V. Limenes, entre los enfermos de pellagra, durante los seis primeros meses de 1862, y publicados por F. ROEL, *Etiología de la pellagra*, cuadro desplegable insertado entre las pp. 394-395.

[19] "Piloña-Infiesto", p. 373.

permitía un consumo elevado. Señala en primer lugar que "el único alimento animal de que puede hacer uso el aldeano astur es la leche, y si le quita uno de sus componentes tan importante, como es la manteca [que se vendía a corredores], desvirtuándola por el mazado y las fermentaciones ácidas, perderá la mayor parte de sus buenas cualidades", privando "a su familia del alimento que habría de darles vigor y resistencia para el trabajo y las enfermedades".

"El régimen alimenticio del labrador pobre –continúa Canella– se compone casi exclusivamente de vegetales. Del número de kilogramos de carne consumida en el concejo corresponden ocho y medio á cada individuo. He aquí datos bastante aproximados de la ración alimenticia de la mayoría de éstos y otros labradores de Asturias.

Pan de maíz	1.000	gramos
Leche desnatada	700	"
Habas secas	70	"
Aceite para condimento.........	30	"
Patatas y castañas	370	"

El equivalente orgánico nutritivo de la ración del labrador resulta escaso de azoe y abundante en hidrocarburos. No impunemente puede usarse este régimen exclusivamente vegetal, y así se ve que tales labradores no resisten un trabajo regular y constante, que en las enfermedades de tipo inflamatorio agudo no toleran la más pequeña sustracción de sangre y que en las infecciones caen rápidamente en la adinamia. Así que con constitución vigorosísima no poseen grandes energías vitales"[20].

Como ya hemos indicado, en algunos pueblos del occidente de Asturias estas "energías vitales" se suministraban en la medida de lo posible con miel, que se consumía abundantemente: "De pequenos tomábamos muita miel. Yo iba con las ovejas y llevaba un bote, como de medio kilo, de miel pa comer, mojaba el pan ahí y comía, mojaba el pan y comía. Y siempre que había una fuente con agua echabas un poco de miel en el agua y bebías" (Fonteta, concejo de Allande); "el miel que cosechaban vendían algo y lo comían, porque entonces, en aquellos años, la comida andaba mal. Yo me acuerdo de plataos de miel pa desayunar, pa comer y pa merendar con pan. Miel había siempre, todo el año" (Marentes, concejo de Ibias); "había casas que no desayunaban más que pan y miel por la mañana. Nosostros fuimos a trabajar a Collada [concejo de Allande], a una de las casas más fuertes de por aquí, por la mañana daban-nos un cacharro de miel y pan, y bebíamos agua del arroyo" (Grandas de Salime); "la miel yera pa comer n'ella sin parar, pa faer refrescos con agua de la fuente" (La Viliella, concejo de Cangas del Narcea).

De todos modos, el consumo de miel, aun tomando una abundante ración diaria, difícilmente podía corregir las deficiencias de vitaminas y minerales que faltaban en el régimen alimentario de los campesinos del occidente asturiano. Eso sí, a diferencia del resto de los campesinos de la región, la ingestión de miel les facilitaba una recuperación rápida de la energía muscular y una disminución notoria de la fatiga física.

La miel era un alimento muy valorado en la sociedad rural, que en muchos lugares de Asturias sólo se consumía en días festivos (Navidad, Antroxu, romerías)[21] o en fechas señaladas de la vida social (bautizos). Un ejemplo del valor que se daba a la miel como alimento lo tenemos en

---

[20] La misma idea de Canella la había expresado a mediados del siglo XVIII Gaspar Casal, que refiriéndose a la mala alimentación de los asturianos dice: "bastantes veces he dicho a sus moradores [de Asturias], que está pervertido el método, y orden de la buena dieta; porque los trabajadores, y labradores, pasan (como es notorio) sin carnes, pescados, y aun sin pan de trigo, ni gota de vino, reducidos al débil sustento de leche, castañas, habas, algo de manteca de vacas, frutas, y otras legumbres, harina, y pan de maíz: y los que no trabajan, se regalan con abundantes mantenimientos de pingües carnes y pescados, a que agregan generosos vinos [...]. Es evidente, que por defecto de esta proporción, andan llenos de males los ricos, y los pobres: aquéllos porque no trabajan según comen, y beben; y éstos, porque no beben, ni comen según trabajan". G. CASAL, *Historia natural y médica del Principado de Asturias*, pp. 113-114. En las pp. 275 y 277 pueden verse más consideraciones sobre la comida de los "pobres labradores".

[21] J. W. y R. L. FERNANDEZ, "El escenario de la romería asturiana", p. 237.

el régimen especial que seguían durante varias semanas las mujeres recién paridas, con el fin de recuperarse físicamente. En este tiempo se les daba para comer caldo de gallina, manteca, huevos, vino blanco y carne, es decir productos que no entraban en la comida normal de los labradores[22], y que a veces regalaban los vecinos y la madrina[23]. En las parroquias de Lleitariegos y Cibea (concejo de Cangas del Narcea) a fines del siglo XIX, las parturientas, según la encuesta realizada por el Ateneo de Madrid (1901), no tomaban más que "papas di manteiga, caldus frescus di pita (gallina), un poiquinín di xamón (1/2 libra) [345 gramos] cucíu con la misma pita ya bastanta vinu blancu calienti cun azúcar ya manteiga; algunas veces tamién comía miel cunas papas di manteiga" y con las *torreyas* (torrijas)[24]. La base de la alimentación la constituían el vino blanco, comprado para la ocasión, y la manteca. El valor de los productos no estaba únicamente en función de sus propiedades nutritivas, ni de su capacidad recuperadora para la mujer, pues el vino sólo aporta al cuerpo calorías vacías, sino en el prestigio de los alimentos que se consumían en ese periodo, es decir, en el valor que les asigna en un momento dado la sociedad, por diversas causas: precio elevado, escasez, etc.[25]. Los maridos preferían quedar "impiñaus hasta las uñas antes que falte el vino" en casa esos días[26]. En el concejo de Tinéu era rara la mujer que no tomaba durante el puerperio más de 60 litros de vino, y al hombre que no colocaba un pellejo lleno de vino junto a la cama de su mujer se le tenia por mal marido[27]. La miel, como ya expresamos, era tanto un alimento nutritivo como de prestigio, a pesar de que en esa época tal vez el azúcar fuese más valorado en este último aspecto.

La miel se consumía principalmente cruda y con ella nunca se hacían pasteles o confituras, que eran platos desconocidos en la sociedad rural tradicional asturiana. Ya hemos visto arriba los alimentos más frecuentes de los campesinos; su preparacion se hacía con poco esmero y prisa, pues las mujeres no tenían tiempo para dedicarse a la cocina, ni conocimientos para cocinar de otra manera, ni tan siquiera disponían a menudo de los ingredientes necesarios para confeccionar un buen plato[28]. Cuando en una casa se hacía el banquete de una boda siempre se recurría a alguna vecina de la parroquia que sabía cocinar bien. La gastronomía era un arte que sólo se lo podían permitir las clases sociales altas.

---

[22] A. LIMON DELGADO, "Avance de la edición crítica sobre la información que en el campo de las costumbres de nacimiento, matrimonio y muerte, en España, promovió la sección de Ciencias Morales y Políticas del Ateneo de Madrid en 1901-1902", pp. 379-381.

[23] En el occidente de Asturias la madrina regalaba a la madre del ahijado las *farinas*, que consiste en un presente de pan, manteca y huevos para la madre, y ropa para el ahijado. B. ACEVEDO HUELVES y M. FERNANDEZ FERNANDEZ, *Vocabulario del bable de occidente*, p. 106.

[24] A. LIMON DELGADO, *art. cit.*, pp. 379-380, y A. DE RATO Y HEVIA, *Vocabulario de las palabras y frases bables* (Madrid, 1891), p. 117.

[25] En Asturias "un mes antes del parto se hace lo que se llama 'el mercado de la manteca' o sea la adquisición de esta instancia, conquistando el título de buen marido el que mejor cantidad adquiera de dicho artículo", A. LIMON DELGADO, *art. cit.*, p. 380.

[26] *Ibídem*, p. 380.

[27] *Ibídem*, p. 381.

[28] Los ingredientes de una de las *fabadas* que comían a menudo los campesinos del centro y oriente de Asturias, poco tienen que ver con los que lleva hoy normalmente. La *fabada* actual era "la fabada de los señores" de hace unas pocas décadas. Así lo refleja Regino Escalera: "querrá hablar de la *fabada* de campanillas, y no de las baratas, como la que se mencionaba en la copla popular:

¡Adiós, plaza del Fontán,
Consuelo de mio *botiella*
Donde por dos cuartos dan
Fabes, tocín y *morciella*!

- No, no, de ninguna manera. Se trata de las *fabadas* de los señores, con *llacones* de primera, chorizos, morcillas y tocino, todo de lo superior, sin regateos de precio". *Asturias: Revista gráfica semanal*, nº 59, La Habana, 12 de septiembre de 1915.

La miel se comía sola, "a cucharadas", y, especialmente, se utilizaba para endulzar otros alimentos. Entre los derivados de la harina, la miel acompañaba al pan, los *feisuelos* (frisuelos) y las *papas* (gachas) de maíz. Con pan solía tomarse echándola sobre rebanadas untadas con mantequilla. Los frisuelos son una pasta de harina, leche, huevo y sal, frita con mantequilla o aceite en la sartén, que se hacían en los días festivos. Parecido a éstos, pero más grueso, era el *foyuelu* ("amasado ó tortilla de harina y huevo, manteca y miel") que se comía por *Antroxu* (Carnaval) y con el que obsequiaban los padres a los padrinos y parientes en el bautizo de un hijo[29]. Las gachas hechas con harina de maíz reciben en Asturias los nombres de *papas*, *fariñes*, *farrapas* o *pulientas*, y eran el desayuno y, a veces, la cena más corriente de los campesinos; se acompañaban con miel y leche. Por último, también se tomaban con miel las *turrexas* o *torreyas* (torrijas), que solían hacerse por *Antroxu* y Semana Santa.

La leche y sus derivados, la *manteiga* (mantequilla) y el queso, también se acompañaban con miel. Estos tres productos constituían una de las bases de la alimentación campesina. La miel se disolvía en leche caliente, se echaba sobre el queso y sobre todo se batía con la mantequilla, formando un plato muy estimado y de alto poder calórico: 100 gramos de miel y otros 100 de mantequilla contienen algo más de 1.000 calorías.

Un postre muy apreciado en varias parroquias de los concejos de Salas, Candamo, Grao y Pravia, era, y todavía sigue siendo, el *escaldao*, cuyos ingredientes son todos alimentos muy valorados por los campesinos: *boroña escaldada* (pan de maíz, escanda y centeno)[30], miel, mantequilla y, a veces, vino blanco. El plato se preparaba de la siguiente manera: se ponía en una caldera al fuego una cantidad abundante de mantequilla, miel y vino; cuando todos estaban bien disueltos se les añadía la *boroña* cortada en sopas y se cocían hasta que la masa adquiría consistencia[31]. El *escaldao* se comía tibio y era el postre de las fiestas de Navidad[32].

En los concejos del extremo occidental de Asturias era frecuente mezclar miel con *cachelos*, que son patatas cocidas con agua, y con *roxoes*, que es la grasa del cerdo.

Por último, también se echaba miel en algunos embutidos de la matanza. En los concejos de Cangas del Narcea, Allande, Ibias, Grandas de Salime, etc., la miel era un componente de las morcillas, que se añadía con el fin de quitarles acidez, y "porque saben dulces y se comen muy bien con potaje". Los ingredientes de estas morcillas eran los siguientes: arroz y cebolla cocidos, mantequilla, una *tixilada* (sartén) de grasa de cerdo derretida, otra de tocino derretido, varios *garfelaos* (cucharones) de miel y pimentón dulce; todo esto se amasaba en una masera y se embutía en una tripa "gorda" o gruesa del cerdo, que se cocía ligeramente. Estas morcillas se comían fritas, con potaje y con *cachelos*.

Otro embutido que llevaba miel era el *deventre dulce*, que se confeccionaba en los concejos de Taramundi, Tapia, Boal, etc. y llevaba pan migado, miel, mantequilla y huevos. Todos estos ingredientes se amasaban y se metían en

[29] O. BELLMUNT y F. CANELLA, "De vita et móribus...", p. 25.

[30] La mezcla de harina se hacía con un 50% de maíz, un 25% de escanda y otro 25% de centeno. La masa se completaba con *furmiento* (levadura), sal y agua caliente.

[31] Receta recogida en San Esteban de las Dorigas, concejo de Salas.

[32] Arias Miranda menciona en una carta publicada en el periódico *El Faro Asturiano*, en 1864, que "en la parte Occidental dan el nombre de *escaldado* á la mestura [pan de maíz mezclado con escanda y centeno] que se echa á cocer en caldera con miel y manteca, regularmente en las fiestas de Navidad". P. GONZALEZ SOLIS Y CABAL, *Memorias asturianas*, p. CXXIX.

la vejiga de un cerdo; a continuación se cocía en agua durante cerca de dos horas. El *deventre* se tomaba frío y era el postre habitual durante el *Antroiro* (Carnaval) en aquellos concejos.

3. La miel como medicina.

La ansiedad, impotencia e incertidumbre del hombre ante los desórdenes funcionales, la precariedad de la vida y en definitiva la muerte, han motivado la existencia de unos recursos muy variados para preservar o recuperar la salud[33]. Tanto las personas como los productos que devolvían la tranquilidad a los enfermos han gozado de un prestigio en la sociedad tradicional, que no poseían otros. La miel ha sido durante mucho tiempo uno de esas sustancias que valía para casi todo. La opinión de Jaime Gil, en 1621, muestra la estima de que gozó la miel en épocas pasadas:

> "Con ella [la salud] todo es bueno, sin ella todo es malo. Mas sin salud, no hay amigos, no hay hermanos, ni padre, ni madre, que puedan dar un perfecto consuelo. Que los demás trabajos muy de lejos se veen, y muy de lejos tocan, pero la enfermedad muy de cerca hiere y atormenta. [...] Pues destas [enfermedades] somos libres mil veces con la miel. Y así la podemos con razón llamar preciosa, pues, o nos conserva, o nos da la joya, que los hombres más estimamos"[34].

El mismo autor se pregunta:

> "A dónde hallarás papel para escribir las historias de tantas vidas reparadas con la miel? [...] Qué enfermedad de consideración se curó jamás, para la qual dejase de aplicarse la miel? [...] Vístase el mundo de luto, sino los que abren en la tierra sepulturas. Y aun estos si la miel falta, faltarán también muy presto, y se havrá de buscar quien por ellos haga, lo que por otros hizieron"[35].

En Asturias, el uso más generalizado de la miel entre los campesinos era como sustancia medicinal. Todos los campesinos procuraban tener un poco de miel en casa para una enfermedad. "La gente por aquí tenía mucha fe en la miel" (Cabañaquinta, concejo de Ayer).

Esta fe en la miel no sólo se reducía a dolencias conocidas, ligeras y comunes entre los campesinos, sino también a otras más graves y desconocidas. "Un año que vino la peste de la moda[36] murió muchísima gente; en Rozada, en casa de tía Amelia, sacaron dos cadáveres en cajes y con caballerías, había una riada tremenda; bueno, pues aquí quedamos Faustino, que en paz descanse, y yo solos, sin que nos diera esa peste del mal de moda. ¡Curámoslo con miel!, por tomar miel" (Escoyo, concejo de Ayer).

El empleo de la miel como remedio curativo es una práctica muy extendida en todo el mundo, que se remonta a tiempos antiguos. Se aplicaba en Egipto, Grecia y Roma[37], y se tenía tal confianza en las medicinas hechas con miel, "que se atribuía al Sol el mérito de haberla inventado"[38].

En los últimos años se han estudiado científicamente las propiedades médicas de la miel[39], cuya composición común, que varía en

---

[33] Véase C. LISON TOLOSANA, "Etnomedicina o notas sobre enfermedad y cultura", pp. 188-203.

[34] *Perfecta y curiosa declaración de los provechos grandes que dan las colmenas bien administradas*, fol. 237

[35] *Ibídem*, fol. 236 vto.

[36] El "mal de moda" fue una gran epidemia de gripe que se propagó por toda Europa en los años 1918 y 1919. Esta enfermedad siempre se asoció con una "moda frívola", y los nombres que recibió reflejan esa situación: "la nueva delicia", "la enfermedad galante", "enfermedad à la mode"; véase F. MACFARLANE BURNET y D. O. WHITE, *Historia natural de la enfermedad infecciosa*, pp. 255-264.

[37] Véanse L. GIL, *Therapía: La medicina popular en el mundo clásico*, p. 377, y A. M. MARTIN TORDESILLAS, *Las abejas y la miel en la Antigüedad clásica*, pp. 39-40.

[38] P. FERNANDEZ URIEL, "Algunas anotaciones sobre la abeja y la miel en el mundo antiguo", p. 188.

[39] Véanse E. CRANE, *El libro de la miel*, pp. 71-107, y sobre todo N. IOIRISCH, *Las abejas, farmacéuticas aladas*, pp. 59 y ss.

función de la flora predominante, es la siguiente:

Agua	18%
Glucosa	31%
Fructosa	38%
Maltosa	7,5%
Sacarosa	1%
Polisacáridos	1,5%
Otras sustancias	3%

Dentro del apartado "otras sustancias" se incluyen: proteínas (las principales son las que forman las enzimas), sales minerales (calcio, sodio, potasio, magnesio, hierro, etc.), vitaminas (sobre todo B y C), ácidos orgánicos y polen. Estas sustancias, a pesar de encontrarse en cantidades muy pequeñas, aportan algunas de las características que más especialmente distinguen a la miel (aroma, sabor y color).

La miel se sabe hoy que es un producto con poder desinfectante y cicatrizante, cuya cualidad más destacada es su efecto bactericida. También está demostrada su capacidad para fortificar y contribuir a que el organismo aumente su resistencia a las infecciones respiratorias[40]. En consecuencia, no es extraño que la miel se aplicase en épocas y ámbitos geográficos diferentes y lejanos a las mismas dolencias, circunstancia que contribuye a demostrar su eficacia.

Los campesinos asturianos han recurrido a la miel tanto para prevenir males y fortalecer el cuerpo como para curar sus heridas y enfermedades. Como preventivo la miel se consumía principalmente en los meses de invierno, en especial en marzo, para evitar catarros y resfriados. "En el invierno, [los antiguos] tomaban mucha miel porque decían que con ella no les entraba el frío" (Soutu Lluiña, concejo de Cuideiru). Asimismo, eran muchas las personas que tomaban una cucharada de miel durante todos los días de dicho mes, porque "dicen que tiene la persona más salud" (La Vita, concejo de Parres) y también "decían que era bueno tomarlo por el asunto de cambiar la sangre" (Carrea, concejo de Teberga). La miel en ambos casos siempre se tomaba por la mañana en ayunas.

[40] N. IOIRISCH, *obra citada*, pp. 66 y ss.

La miel con fines terapéuticos se utilizaba para curar quemaduras, contusiones y "nubes" (leucomas) de los ojos, empleándola en tratamientos externos en forma de ungüento o emplasto; también se tomaba para curar enfermedades del aparato respiratorio (bronquitis, resfriados, pulmonías), así como dolores de barriga y cólicos, en los que se incluyen dolencias de intestinos, hígado, etc.,[41]. En estos últimos casos la miel se administraba oralmente: sola, disuelta en agua o leche, y mezclada con plantas medicinales o con otras sustancias.

Las quemaduras se curaban untándolas sólo con miel. "Una vez a un tío mío cayóle agua ferviendo pola cara y le untaron con miel pa curalo, pero lo que tenía al alcance de la lengua, como lo chupaba, tardóle el doble en curar" (Tiós, concejo de Llena). Pero otras veces la miel era un componente más de una receta. Un remedio recogido en Escoyo (concejo de Ayer) incluía flores de *sabú* (saúco), mantequilla y miel; los tres ingredientes se mezclaban hasta formar una pasta y se echaban en las partes del cuerpo quemadas.

Los golpes, rozaduras y heridas en la piel también se trataban con miel, a veces mezclada con sal (Muñás, concejo de Valdés), hasta que se restablecía el miembro dañado.

Por último, la miel se aplicaba a los ojos enfermos, tanto de las personas como de los animales, en especial a las vacas. "Lo que tengo sentido de la miel ye que yera muy buena para los ojos, cuando te salía una mancha o te man-

[41] El uso de la miel para curar estas dolencias es antiguo y general a toda Europa; véanse E. CRANE, *obra citada*, pp. 153-157, y N. IOIRISCH, *obra citada*, pp. 66 y ss.

cabas nun ojo, echaban eso, porque la miel quema el daño" (El Fondal, concejo de Tinéu). La miel se aplicaba en los ojos poco antes de acostarse a dormir, y se tapaba con un paño; por la mañana se lavaba bien con agua para quitar el pringue y hasta la noche no se volvía a echar más miel. El tratamiento solía durar tres días.

A la miel se le atribuyen las propiedades de destruir, o "quemar", la carne enferma y de "purificar la sangre". Sin embargo, como ocurre con casi todos los medicamentos, había que tener cuidado con su uso pues "una vez que come lo malo, empieza a comer lo bueno".

El uso terapéutico más generalizado de la miel, antiguamente y en la actualidad, era como remedio contra las enfermedades de las vías respiratorias y, en particular, para aliviar los resfriados. A todos los informantes que hemos preguntado: "¿para qué utilizan la miel?", su primera respuesta ha sido casi siempre la misma: "pal catarro". Los resfriados y catarros eran, y todavía continúan siendo, dos de las enfermedades más comunes de los asturianos durante gran parte del año, sobre todo en el otoño e invierno. Ya en el siglo XVIII, Gaspar Casal menciona con frecuencia las molestias que los accesos catarrales causaban a la población asturiana, "acaso por las redundantes humedades y nieblas, de que ordinariamente está llena la atmosfera"[42]; refiriéndose a 1748 escribe: "Poco después de este perverso tiempo, se manifestaron las viruelas y catarros, de que contaré sinceramente cuanto pude observar: y comenzando por los catarros aseguro, que vinieron tan generales, y extendidos, que apenas se libró de ellos la décima parte de los moradores de esta población"[43]. En fechas más recientes, las bronquitis, gripes y afecciones pulmonares no tuberculosas, siguen constituyendo una de las causas más altas de la mortalidad de los asturianos. Jove Canella en la *Topografía Médica de Laviana* (1927) señala que "las enfermedades de los aparatos respiratorio y circulatorio son las que dominan toda la patología local", ocasionando más del 50% de las defunciones del concejo (entre los años 1921 y 1926 "la bronquitis y la bronconeumonía hicieron 196 víctimas en el mundo infantil, y entre los adultos, 108"). Lo mismo ocurre en el concejo de Casu, donde, entre los años 1939 a 1944, el 38,9% de las muertes tuvo su causa en aquellas enfermedades[44].

En general los informantes entienden por catarro las manifestaciones de una afección que tenga tos; así, los remedios empleados pueden referirse a un catarro banal, una bronquitis e incluso una pulmonía. Las formas más comunes para tomar la miel eran las siguientes:

1. Miel disuelta en leche muy caliente, que era necesario beber por la noche antes de acostarse.

2. Una cucharada de miel en ayunas; "si tienes catarro o toses, tomas en ayunas una cucharada de miel, pasándola despacio, y eso es buenísimo, buenísimo" (El Fondal, concejo de Tinéu). El mismo remedio se recomendaba para las faringitis.

3. Miel mezclada con *oriégano* (orégano). Es quizás una de las fórmulas más usadas y extendidas en Asturias contra el catarro. El orégano era necesario secarlo, bien oreándolo durante un tiempo, bien introduciéndolo en el horno del pan, para reducirlo a polvo. La mezcla podía hacerse de dos maneras: en una el orégano se mezclaba con una cucharada de miel en

[42] *Obra citada*, p. 156.

[43] *Obra citada*, p. 205. Pueden verse más comentarios sobre los catarros en las páginas 150 y 229.

[44] Véanse J. Mª JOVE CANELLA, *Topografía Médica de Laviana* (Madrid, 1927) pp. 117-127, y F. RODRIGUEZ GUTIERREZ, *La organización agraria de la montaña central asturiana*, p. 415.

frío, y en la otra se cocían en un cazo un puñado de orégano y varias cucharadas grandes de miel. En ambos casos debía tomarse la mestura en ayunas, una cucharada al levantarse y otra al acostarse. En Sorrodiles (Cangas del Narcea) el poder curativo de la miel y el orégano se aumentaba mezclando con ellos dos o tres hojas de *cirigüeña* (*Chelidonium majus*).

4. Miel con azufre. "Si teníamos catarro o algo de ronquera mi madre cogía con la punta de un cuchillo un poquitín de azufre y lo espolvorizaba en una cucharada de miel. Y otras veces ponía en una taza miel hasta la mitad, después espolvorizaba un poquitín de azufre y le botaba [echaba] flor de ourégano y enseguida nos quitaba la ronquera" (Grandas de Salime).

Otra de las aplicaciones terapéuticas que tenía la miel era curar los dolores de barriga. Se tomaba con agua caliente para purgar el intestino (Samartín del Valledor, concejo de Allande), y se preparaba con ella un jarabe para dar a la gente que tenía cólicos: "Si siento molestias echo a cocer un litro de agua, un cuarterón de miel y una raíz de genciana, y luego por la mañana echo un trago en ayunas; lo tomo nueve días, porque desde que come lo malo, come lo bueno" (La Viliella, concejo de Cangas del Narcea).

La miel también participaba en jarabes de amplio espectro, que valían para curar casi todos los males, compuestos con muchos *yerbatos* a los que la medicina popular atribuye un poder curativo grande. En Vega de Cien (concejo de Amieva), se preparaba un compuesto, "que valía pal estómago, cabeza y barriga", con miel, orégano, hierba luisa, manzanilla y "té de roca" (*Sideritis hyssopifolia*). En el otro extremo de Asturias, en la cuenca alta del río Ibias, se hervían en un mismo pote raíz seca de genciana, flor de saúco, romero, tila, manzanilla, *cerigueña* (*Chelidonium majus*), flor de tojo, ruda y orégano; la infusión se colaba y se tomaba por la mañana con miel.

Por último, del mismo modo que la miel servía de medicamento para las personas, también se utilizaba para sanar a los animales domésticos. Con ella se curaban los ojos de las vacas, cabras y ovejas, y, sobre todo, la mamitis de las vacas, que era la enfermedad más común de este ganado en Asturias, causada por la falta de higiene en las cuadras. Las ubres enfermas se untaban con miel sola o mezclada con grasa fresca de cerdo.

La miel también la empleaban los vaqueiros de alzada para tratar la mordedura de la culebra en las vacas. El remedio incluía un conjuro y la extracción del veneno con una aguja; la herida se restregaba con avellano verde, "echando después en la cortadura o hendidura miel de enjambre nuevo". Por último, se frotaba la herida con un cardo y se echaba excremento de cerdo macho[45].

El comercio de la miel: Los mieleros de la Alcarria

La producción de miel en la mayor parte de Asturias no era capaz de satisfacer las necesidades de los campesinos, ni de la población urbana que en la región comienza a aumentar considerablemente durante la segunda mitad del siglo XIX. A pesar de que el consumo de miel no era muy grande, pues ya hemos visto en el capítulo anterior que su uso no pasaba de ser una medicina, era necesario importar miel de fuera para satisfacer la demanda existente. La escasa producción de los campesinos de la zona centro-oriental de la región, incapaces técnicamente de aumentar la cosecha de miel, era la principal causa de este déficit. Por otra parte, la zona occidental producía bastante cantidad de miel, pero su objetivo no era la venta

[45] J. URIA RIU, "Algunas supersticiones y leyendas relativas a los animales entre los vaqueiros de alzada, en Asturias", pp. 17-18.

sino el autoconsumo, y en consecuencia nunca existieron, ni tan siquiera se intentaron crear, sistemas de distribución y comercialización para la miel.

Estas razones motivaron que nuestra región se convirtiera en un lugar tradicional de venta de los *mieleros*[46] (meleros) procedentes de La Alcarria (provincia de Guadalajara), cuya miel es desde antiguo una de las más conocidas de toda España[47]. Los alcarreños, al parecer, comenzaron la venta ambulante en el siglo XIX[48], y por lo que respecta a Asturias así debe ser pues Sampil Labiades en su tratado apícola, publicado en 1798, cita a los cereros que compraban la cera por los pueblos de la región, pero nunca menciona a los meleros. Junto a estos tratantes ambulantes también existía un comercio de menor entidad, formado por campesinos asturianos que se desplazaban a León y Castilla a vender productos del país, en especial avellanas, y de retorno traían miel y la vendían en sus parroquias[49].

Los alcarreños, procedentes casi en su totalidad del pueblo de Peñalver, se repartían entre ellos sus zonas de venta, para evitar la competencia y el trabajo vano. Sus mercados más importantes los tenían en diversas provincias del norte de España: Asturias, Valladolid, Santander, Bilbao, Alava y Logroño; también Madrid, debido a su proximidad con La Alcarria, era un lugar importante de venta[50].

Las características de esta actividad ambulante y su evolución hasta fecha reciente han sido estudiadas por Castellote Herrero, dentro de un trabajo de investigación más amplio sobre la industria de la miel en la provincia de Guadalajara; a él necesariamente remitimos al lector. Nosotros vamos a centrar nuestro estudio sobre el movimiento de los alcarreños en Asturias y la opinión que los campesinos tenían de ellos.

Los meleros que llegaban a nuestra provincia sólo recorrían la zona centro-oriental. Sobre ellos hemos recogido información en los concejos de Grao, Teberga, Ayer, Bimenes, Llaviana, Parres y Cangues d'Onís, y todavía los hemos visto ejercer su trabajo en Oviedo[51]. Andaban tanto por zonas rurales apartadas como por las ciudades y núcleos industriales. Iban casi siempre solos y llevaban la miel metida en un par de pellejos que cargaban sobre una caballería. Pasaban por los pueblos voceando: "¡Mielero, miel, miel de La Alcarria!". Después de la Guerra Civil dejaron de traer las caballerías y se desplazaban en coches de línea, andando por los pueblos y ciudades con una barrica llena de miel y una alforja de lana con quesos, ambas colgadas de los hombros.

Los campesinos que no tenían colmenas les compraban a menudo un poco de miel para tener en casa. "Había gente que les compraba un poco [de miel], porque el dinero non daba pa más". La miel se adquiría como una medicina que era necesario tener siempre a mano: "los mieleros vendían mucha miel pa los catarros; venían en invierno y vendían mucho a los

[46] En Asturias el melero recibe los nombres de *mielero* y *meleiro*. El primer término es el más difundido en nuestra región, sobre todo en la zona centroriental, y es también el empleado en La Alcarria (Guadalajara). Véase E. CASTELLOTE HERRERO, *Etnografía de la miel en la provincia de Guadalajara*, p. 12.

[47] En la memoria de la Exposición General de Agricultura, celebrada en Madrid en 1857, se dice que la miel de La Alcarria "viene a ser para los españoles la miel hymética", es decir la miel por antonomasia, comparándola con la miel del monte Himeto, cerca de Atenas, que era la más famosa de la Antigüedad clásica.

[48] E. CASTELLOTE HERRERO, *art. cit.*, p. 404.

[49] "En San Salvador [concejo de Teberga] iba un paisano pa Castilla a vender ablanas y allí compraba miel que vendía aquí" (Carrea, concejo de Teberga).

[50] E. CASTELLOTE HERRERO, *art. cit.*, p. 405.

[51] Esta información la ha confirmado también entre los mieleros de Peñalver (Guadalajara) Raquel Huergo, a quien agradecemos el dato.

mineros, porque los silicóticos tomaban una cucharada pola mañana pa los pulmones" (La Sienra, concejo de Bimenes).

A los meleros se les consideraba personas humildes ("unos amiseriaos") y buenas, aunque la miel que vendían, según los campesinos, no lo era tanto. Para los paisanos todo aquel que tuviera que salir de casa a ganarse la vida, sobre todo aquellos que tenían que vivir errantes, eran dignos de lástima, porque eso significaba que la tierra de uno era pobre y no daba lo suficiente para sobrevivir. En el concejo de Ayer para ejemplificar el carácter pobre e infeliz de los meleros suele contarse la broma que le gastó a uno de ellos un vecino del concejo[52]:

> "Era un paisano muy gracioso y atrevido, a veces un sinvergüenza, que estaba en el chigre cuando apareció un mielero. Llamó a éste y díjole: Voy a comprar miel pero tengo que probarla antes.
>
> - Bueno, pruebe.
>
> Soltaron la piétana del odre pa que saliera la miel. Probó el paisano y dijo: No amarre, tengo yo aquí por ésta y déme de la otra pa dame la prueba.
>
> El mielero, probe hombre, fue al otro lao del burro pa dale la prueba, abrió la piétana y en ese momento el otro soltó la suya y el mielero corrió a sujetarla pa que no cayese la miel. Cuando éste estaba teniendo por las dos pellejas aquel paisano le bajó los pantalones y así lo dejó" (Escoyo, concejo de Ayer).

Otra muestra del carácter y la desgracia de los meleros es la letra de una canción titulada "El meleiro", recogida en Llenín (concejo de Cangues d'Onís):

> ¡Ay meleiro!, meleiro del alma
> dicen qu'el meleiro, que se va a casar
> con la fiya de Escola
> que será Pilar.
>
> ¡Ay meleiro!, meleiro del alma
> esas relaciones que tenemos
> qué pronto se acaban.
>
> Dicen qu'el meleiro
> que non tien un rial
> uno sólo que tenía
> se lo comió Pilar.
>
> ¡Ay meleiro!, meleiro del alma
> esas relaciones qué pronto se acaban.

Los campesinos consideraban que toda la miel que vendían los *mieleros,* así como la que se compraba fuera de su propia comunidad rural, era, sin excepción, de mala calidad o estaba adulterada. Para ellos la única miel buena era la cosechada en casa, la que regalaba algún vecino o un familiar y la que se compraba o trocaba a un parroquiano.

> "Venían mucho los mieleros de La Alcarria, y la gente les compraba, pero después que se dieron cuenta de que yera mezcla, pues pa qué iban a comprar. En la miel cogen muches mezcles, a lo mejor con 100 kilos de miel hacen 1.000, puede echarse dulce de sidra y más cosas. Los mieleros todo lo vendían mezclao, por eso perdieron de vender, y lo que se compra polos supermercaos está igual" (La Vita, concejo de Parres).

Otro informante de Souto Ḷḷuiña (concejo de Cuideiru) cuenta lo mismo, pero esta vez refiriéndose a la miel adquirida en una farmacia: "tengo comprado una vez aquí al boticario un litro de miel, porque no la había en casa, y taba toda falsificada, a última hora vimos que taba mezclao con harina. ¡El boticario, me cago en la puñeta!".

Ya dijimos que el gusto y la vista de los campesinos están hechos a la clase de miel habitual en Asturias, que tiene un color, una consistencia y un gusto que no posee, naturalmente, la que procede de otra tierra. Las características diferentes de la miel de La Alcarria, que procede mayoritariamente del romero y del espliego, tiene un sabor y color distintos a la miel asturiana, disgustaba mucho a los campesinos, que sólo la compraban por fuerza mayor. Esta situación es general en muchas sociedades tradicionales, pues los hábitos de comer son de los que tienen más fundamento emocional entre todas las actividades, "hasta el

[52] En algunas versiones se atribuye la broma a un "paisano sinvergüenza" y en otras a "una nena que yera un demonio".

extremo de que un gusto nuevo se convierte muchas veces en motivo suficiente para rechazar nuevos tipos de alimentos, si no pueden éstos defenderse con argumentos poderosos, como los valores de prestigio"[53]. Pero, además, para los campesinos asturianos la miel que producen las abejas de su casa o de su pueblo, en el monte de la parroquia con "flor natural" y que estrujan ellos con sus propias manos, no puede ser igual que la miel que procede de una tierra que no se conoce. La opinión de los campesinos puede resumirse así: No todas las mieles son iguales, la de aquí es la mejor y las de afuera están casi siempre "mezcladas" o adulteradas con harina de maíz, dulce de sidra o remolacha cocida. Ahora bien, la desconfianza con respecto a los alimentos comprados no se reduce sólo a la miel, sino que abarca a todos los que se producen en el pueblo y que a veces por alguna causa excepcional es necesario comprar en una tienda[54]. La alimentación proporciona un sentido de pertenencia e identidad muy fuerte dentro de la comunidad; "podría decirse que la comida alimenta, también, el corazón, la mente y el alma"[55].

[53] G. M. FOSTER, *Las culturas tradicionales y los cambios técnicos*, pp. 77-78. El autor cuenta varios casos de campesinos que rechazaron especies nuevas y más productivas de maíz y trigo, porque les gustaba más el alimento hecho con las especies tradicionales.

[54] La desconfianza de los campesinos por los alimentos producidos fuera de su tierra y comprados ha sido estudiada en el concejo de Tapia de Casariego por R. VALDES DEL TORO, "Ecología y trabajo, fiestas y dieta en un concejo del occidente astur", pp. 339-341.

[55] J. CONTRERAS, *Antropología de la alimentación* (Madrid, 1993) p. 67.

V
LA CERA

La cera, el culto católico y las creencias populares

La cera es una sustancia cuyo principal valor reside en haber sido durante siglos una materia básica en el culto de la Iglesia católica. El aceite de oliva y sobre todo la cera fueron hasta el siglo XIX las únicas sustancias empleadas para iluminar las iglesias. El aceite ardía delante del Santísimo Sacramento permanentemente y la cera se empleaba para alumbrar tanto al Santísimo como a los santos y la Virgen; era imprescindible para la administración de los sacramentos y para los oficios divinos que se realizaban en el altar. Además, con la cera también se intercedía ante las divinidades para impetrar su protección, en especial para curar a las personas y a los animales domésticos enfermos, o se ofrecía en agradecimiento de un favor recibido.

Las razones por las cuales la cera se convirtió en una sustancia religiosa hay que buscarlas en las creencias que sobre las abejas existían en la Antigüedad y que fueron asimiladas y reinterpretadas por el cristianismo.

Las abejas fueron consideradas hasta el siglo XVIII unos animales vírgenes, que se reproducían sin relaciones sexuales entre machos y hembras. Para los escritores de la Antigüedad se caracterizaban por llevar una vida pura y casta, y un régimen estrictamente vegetariano. Todos los atributos que se les asignan dan prueba de una pureza muy exigente: se apartan de las materias pútridas, se distancian de las cosas impuras, les disgustan los malos olores y los perfumes voluptuosos, atacan a las personas que se les acercan después de haber tenido relaciones sexuales fuera del matrimonio[1]. Aristóteles en el siglo IV a. C. describe por primera vez las características físicas de las abejas y su comportamiento, señalando su castidad para reproducirse. En el mundo latino autores como Plinio y Virgilio[2] insisten en esta idea, pero otros, como Columela, considerado el mejor de los tratadistas agronómicos de la Antigüedad clásica, apreciaron poco los mitos relacionados con el origen de las abejas y las especulaciones en torno a su procreación.

Los primeros escritores cristianos recogieron con gran entusiasmo todas las creencias sobre las abejas de los naturalistas y agrónomos anteriores, y en especial todo lo concerniente a

[1] M. DETIENNE, "El mito: Orfeo y miel", pp. 65, 66 y 69.

[2] Virgilio escribe en *Las Geórgicas* (lib. IV, ve. 197 y ss.): "Una característica que conviene a las abejas y que sin duda admirarás, es la de que no practican la cópula ni entregan con indolencia sus cuerpos a Venus ni alumbran sus crías con dolores, sino que ellas solas recogen con la trompa a sus hijos de las hojas y las hierbas suaves, ellas solas procrean rey y los pequeños quirites, y reforman su corte y reinos de cera".

la virginidad de estos insectos. En el siglo IV el obispo San Ambrosio de Milán, que fue un entusiasta propagador de las virtudes de la virginidad y el celibato en el seno de la religión cristiana[3], escribe: "Todas las abejas son capaces de procrear sin perder por esto la virginidad integral de sus cuerpos. Cuando ellas quieren procrear un enjambre, van a buscar a los futuros retoños sobre las plantas y los llevan en sus bocas hacia sus moradas".

En 1513 el agrónomo español Gabriel Alonso de Herrera aún mantiene con toda su fuerza la idea de la virginidad de las abejas, y considera este hecho como una gran virtud de estos animales: "No curo decir las loas de las abejas por no ser prolijo, más de ser tanta su excelencia, que engendran sin ayuntamiento de macho, ni hembra, y como engendran vírgenes paren sin dolor, y dejan casta"[4]. En el mismo texto se compara la "generación de las abejas [que] se hace sin corrupción, como vírgenes" con la concepción de Jesucristo, "el qual fue concebido sin corrupción por obra del espíritu Santo, y sin dolor nació de la siempre sin mancilla, siempre Virgen Santa María"[5].

A partir de Herrera las alabanzas a las abejas aparecen en muchos tratados técnicos sobre su cría (principalmente en los escritos por clérigos), en los que no sólo se insiste en la bondad de la miel y la cera, sino que se resaltan la ejemplaridad de las abejas para los hombres ("ellas son una censura práctica del lascivo, del perezoso, y un libro de meditación para el cristiano virtuoso"), así como la mano de Dios en la creación de la naturaleza. Según el presbítero Abarca Castellano (1835) "en ellas se descubre prodigiosamente y más a las claras que en otros animales la gran sabiduría, el sumo poder, bondad, providencia y demás atributos del Ser Supremo que las crió"[6].

Aunque la cera ya se utilizaba en templos y ritos antiguos, el cristianismo enseguida la comienza a usar en todos sus ritos como sustancia litúrgica. En un primer momento es la llama de los cirios de cera, que desprende una luz limpia sin olor ni humo, la que se considera como una representación de Cristo, pero rápidamente el simbolismo de la vela abarcó también a la cera y a su blancura. Para San Anselmo "la cera producida por la abeja virgen es el símbolo de la carne de Cristo, nacido de la Virgen María; el pábilo es el símbolo de su alma; la llama, el de su divinidad. Y en ninguna otra criatura se puede encontrar nada mejor que signifique a Cristo"[7].

La creencia de que la cera "representaba a María Virgen y madre, que sin dolor ni detrimento de su virginal pureza dio a luz el fruto de sus entrañas, que es la luz verdadera que ilumina el mundo", es en la que se basó el uso de la cera en el culto, y es la idea que le dio su valor en la sociedad tradicional[8].

---

[3] Sobre la exaltación de la virginidad en estos primeros tiempos del cristianismo puede verse E. PAGELS, *Adán, Eva y la serpiente*, en concreto el capítulo: "El paraíso de la virginidad reconquistado", pp. 119-142.

[4] *Agricultura General*, p. 323.

[5] *Ibídem*, p. 324.

[6] En 1835 Pedro Abarca Castellano escribe: "si reflexionamos sobre las abejas ¡ah! me atrevo a decir que ocupan el primer lugar, y son como la república más culta, si vale decirlo así, entre todos los insectos, la superior y la reina de todas, y por lo mismo las que ciertamente más deben llamar nuestra atención. La estructura de sus panales, la cualidad y circunstancias admirables de sus obras, su laboriosidad, su régimen, su procreación, su gobierno.... todo es admirable. En ellas encuentra modelo el político, el arquitecto, el menestral, el jornalero, el sabio, el ignorante... Ellas son una censura práctica del lascivo, del perezoso y un libro de meditación para el cristiano virtuosos", *Manual de colmeneros*, pp. VI-VII.

[7] *Enciclopedia de la religión católica*, tomo II, p. 645.

[8] En España, un siglo después de publicarse en 1737 los trabajos del holandés Swammerdam sobre el sexo y la reproducción de las abejas, todavía se difundía en los tratados apícolas que las abejas eran vírgenes. P. Abarca Castellano en 1835, escribe: "las abejas no tienen sangre, ni coito carnal, según la común opinión", p. 115.

Por otra parte, el color blanco de la cera se interpretó como un signo más de la pureza de esta materia. Sin embargo, aunque la cera producida en las glándulas de las abejas es blanca y los panales tienen este color al principio, al cabo de unos meses la cera adquiere dentro de la colmena un color amarillento, que se oscurece aun más con el paso del tiempo.

Por este motivo los cereros sometían la cera ya limpia, es decir cocida y filtrada, a un proceso de blanqueo. Para ello se reduce la cera a láminas muy finas, que se exponen al sol durante varios días, según el tiempo y la calidad del producto. Estas láminas se humedecen diariamente y se remueven de vez en cuando con el fin de exponerlas de un modo uniforme a la acción de la luz solar. Una vez blanqueada, la cera vuelve a fundirse y solidificarse en moldes, que quedan listos para labrar la cera en velas, cirios, etc., o para venderlos a las cererías. El blanqueado de la cera sólo lo realizaban las cererías y "fábricas de cera" grandes y nunca fue un trabajo propio de los campesinos o cereros que manejaban una cantidad pequeña de cera. En Asturias, no existió nunca una industria de esta clase, como tendremos ocasión de analizar más adelante.

La cera blanca, lógicamente, siempre fue más cara que la cera amarilla, y así, en 1888, la cerería de don Antonio de la Campa, en Avilés, ofrecía al público cera blanca pura de abeja a 17 reales la libra de 24 onzas, cera amarilla con baño blanco a 14 reales y cera amarilla a 12 reales[9].

Las velas y cirios utilizados en las iglesias tenían que fabricarse con cera pura de abejas, para no perder su poder y su significado ante la divinidad. El 28 de enero de 1885 la Comisión de cuestiones litúrgicas recordaba que la cera y el aceite eran las únicas materias permitidas para iluminar los altares. "La disciplina actual de la Iglesia autoriza el uso del aceite tan sólo para la lámpara que arde siempre ante el Santísimo Sacramento. Para todos los demás actos del culto se usan los cirios. La cera con que deben elaborarse es la cera de abeja, *mater apis*, sin permitirse en modo alguno el sebo ni la bujía esteárica"[10].

La misma Comisión establecía que "sin falta grave no puede emplearse en los actos del culto la cera que se sabe está adulterada, o la en que el último componente sea la cera de abeja, y a ellos deben sujetarse los cirios simulados y decorados".

El uso de sustancias más baratas, como el sebo, estaba prohibido bajo pena de pecado mortal, "porque son poco conformes con el decoro y completamente contrarias a la costumbre general de la Iglesia". Las bujías fabricadas con estearina, que era una sustancia derivada del sebo, muy refinada, de color blanco y sin olor, también estuvieron prohibidas desde su invención en los años treinta del siglo XIX; y lo mismo sucedió con las velas de parafina inventadas a mediados de esa centuria.

Las fábricas de cera enseguida adaptaron su publicidad a las nuevas circunstancias impuestas en el siglo XIX y era frecuente que sus anuncios recordasen las normas eclesiásticas. En 1899 la fábrica de Romero, Granda y Hermanos, de Benavides de Orbigo (León), publica en el catálogo de la Exposición Regional celebrada en Xixón ese año, el siguiente anuncio:

> "Muchos son los negocios a que se dedica esta casa pero al que consagra toda su preferencia y atención es al de la fabricación de velas de cera para el culto Divino, por haber sido el primero que emprendió hace ya más de cincuenta años en que fue fundada. A pesar de las mezclas y falsificaciones que se hacen, esta casa continúa traba-

[9] *El Eco de Avilés*, nº 100, 26-abril-1888.

[10] N. ALONSO PERUJO y J. PEREZ ANGULO, *Diccionario de ciencias eclesiásticas*, tomo 2, p. 767.

jando sus velas con pura cera de abejas, lo cual justifica el gran crédito de que goza en todas las Catedrales y Parroquias, y que sea solicitada con preferencia la cera marca la Santísima Trinidad".

Pero, a pesar del interés de la Iglesia por mantener el uso de la cera en los templos, el empleo de las bujías y velas fabricadas con estearina y parafina, ambas sustancias inodoras y blancas, se generalizó rápidamente entre la población debido a su bajo precio, y habrían desterrado a la cera de no ser por las exigencias litúrgicas[11]. La primera fábrica española de bujías esteáricas fue instalada en Madrid, en 1839, por Julián Bert, que diez años más tarde estableció otra en Xixón, buscando "más fáciles comunicaciones, mayor economía en los jornales, una pronta exportación, combustibles baratos y nuevos puntos de consumo"[12]. En 1850 la fábrica de Xixón producía velas esteáricas de sebo de primera y segunda clase a 8 reales la libra, y bujías de aceite vegetal (palma) de primera calidad a 6 reales y de segunda clase, que según Caveda, "superan a las mejores de sebo, pues se gastan menos, alumbran más, no hay precisión de cortar sus pábilos, y se señala a cada libra el reducido precio de 4 rs."[13]. La cera de abejas, por el contrario, tenía en la segunda mitad del siglo XIX, un precio alto, sobre todo la cera blanca que no bajaba de 15 reales la libra, porque su producción seguía siendo baja y era necesario importarla. Para agravar más la situación, las colmenas modernas de cuadros móviles, inventadas en 1851 por Langstroth, sólo estaban pensadas para la producción intensiva de miel, mientras que la cera quedaba como un producto secundario. En consecuencia, el mantenimiento a ultranza de las disciplinas eclesiásticas relativas al alumbrado de las iglesias era una cuestión inviable por razones económicas[14], que exigirá a la Iglesia un cambio de actitud para adaptarse a la nueva realidad.

De este modo, la introducción paulatina en los templos de velas mixtas hechas con cera de abeja y otras sustancias, obliga a la Sagrada Congregación de Ritos a establecer en 1904 el porcentaje de cera de abeja que deben tener los cirios y velas utilizados en la liturgia. "El cirio pascual, el que se sumerge en la pila bautismal el Sábado Santo y las dos velas de la misa en su máxima parte deben ser de cera de abejas. Las demás que se ponen en el altar conviene que sean de cera en su mayor parte o en parte notable"[15]. La máxima parte se estima al menos en un 60% de cera; la mayor parte en algo más del 50%, y la notable en un 30%.

Las velas, como ya expresamos, eran más que simples luces para el templo, y su uso estaba reglamentado en función de los diferentes rituales de la Iglesia. Velas encendidas las exigían las reglas litúrgicas en la mayoría de los ritos: la administración de los sacramentos; las exequias de los difuntos; las procesiones en las que era habitual asistir "con vela en mano" (Corpus Christi, Semana Santa, santos patrones); las rogativas para implorar la protección divina o como ofrendas de gratitud; la fiesta de la Candelaria; los oficios que se realizan en el altar, etc. Durante la celebración de la misa

[11] P. PEREZ PUCHAL, "La industria de la cera en Albaida", p. 252. En 1887 había en Albaida (Valencia) cerca de 30 fábricas de velas y cirios, y era, junto a Barcelona, el centro más importante de luminarias para las iglesias de toda España.

[12] J. CAVEDA, *Memoria sobre los productos de la industria española reunidos en la Exposición Pública de 1850*, p. 238.

[13] *Ibídem*, pp. 239-240.

[14] Véase en el Archivo Municipal de Xixón un "Ceremonial del Ayuntamiento de Gijón", del 26 de octubre de 1848, en el que se consignan "sus costumbres y derechos en la Iglesia y en los actos públicos".

[15] Para conocer los gastos de cera del Ayuntamiento de Oviedo puede consultarse P. VILLA GONZALEZ-RIO, *Catálogo-inventario del Archivo Municipal de la ciudad de Oviedo*, vol. II, especialmente los capítulos "Abastecimiento de la ciudad: Libranzas a los obligados del abastecimiento de cera (1660-1682)", pp. 911-916; "Fiestas religiosas y profanas", pp. 1.002-1.029, y "Fiestas varias", p. 1.029.

debían encenderse dos candelas de cera y estaba prohibido bajo pena de pecado mortal que se celebrara sin ellas. Cuando la misa era cantada, "menos solemne" o "solemne", se encendían cuatro y a lo más seis. En los pontificales solemnes no podía haber menos de siete y si estaba expuesto el Santísimo Sacramento debían arder por lo menos seis velas, aunque lo normal es que hubiera muchas más, en especial en el monumento de Semana Santa.

En consecuencia, el gasto de cera en las iglesias y monasterios era cuantioso. En los libros de fábrica de las parroquias asturianas se observa que en años normales, en los que no se realizan reparaciones en los templos o compras excepcionales, el descargo de cera constituye entre el sesenta y setenta por ciento del gasto total de la iglesia. Las parroquias rurales gastaban al año por término medio entre tres y seis libras (1,8 y 3,6 kg) de cera, que compraban en bruto y que la misma parroquia se encargaba de labrar en velas y cirios. Las iglesias de las villas consumían mucha más cera; así, la Colegiata de Cangas del Narcea gastó entre marzo de 1898 y mayo de 1899, 122 libras (62,22 kg) de cera que ascendieron a 1.045,50 reales.

En cuanto a los monasterios y conventos, sus gastos también eran muy elevados a lo largo del año; en los siglos XVII y XVIII el monasterio de San Juan de Corias (concejo de Cangas del Narcea), uno de los más importantes de la región, consumía por término medio entre 125 y 150 libras (63,75 y 76,5 kg) de cera cada seis meses, es decir que al cabo de un año se quemaban alrededor de 250 y 300 libras (127 y 153 kg) de cera[16].



Procesión del *Corpus Christi* en Cangas del Narcea, 1930. Foto de Ubaldo Menéndez Morodo.

También los Ayuntamientos tenían un gasto grande de cera en las ceremonias religiosas en las que participaban (las Candelas, Domingo de Ramos, Semana Santa, Corpus, etc.), pues se encargaban de repartir velas y hachas entre todos los miembros de la corporación y sus convidados[17]. Un ejemplo de este gasto nos lo

[16] No es extraño que el gasto tan copioso de hachas y velas de cera en las procesiones llamara la atención en 1786 al viajero inglés Joseph Townsend. El paso de una procesión en Oviedo "formada por el obispo y los canónigos, seguidos de los principales habitantes, portando antorchas", y precedidos por las reliquias de Santa Eulalia, "para pedir al cielo que lloviese", provoca en él el siguiente comentario: "Las numerosas procesiones hacen que el consumo de cera sea muy considerable en toda España, sobre todo, en las comarcas que no cuentan con agua de ríos o de norias. Yo he llegado a persuadirme de que si en muchos sitios se aplicasen convenientemente las mismas sumas que se gastan en cera, se proveería una abundante cantidad de agua, que nunca faltaría, y que daría un buen interés al capital empleado". J. TOLIVAR FAES, *Joseph Townsend y su viaje por Asturias en 1786*, p. 60.

[17] La Iglesia reaccionó con frecuencia a las críticas que la acusaban de mantener la cera como único alumbrado

ofrecen los libros de cuentas del Ayuntamiento de Oviedo, en los que se consignan las cantidades de dinero empleadas en comprar cera destinada a funciones religiosas, rogativas, celebraciones, etc.[18]; así, en 1665 se gastaron 2.404 reales por 160 libras (110 K) de cera blanca en la procesión del Corpus y su Octava, "a la que según costumbre asistió la ciudad en forma", y 434 reales por 22 libras (15 K) para la procesión de Santa Eulalia en acción de gracias "por los buenos temporales"[19].

A la cera que compraban y gastaban las iglesias, cenobios y ayuntamientos había que sumar la que quemaban las numerosas cofradías que existían en todas las parroquias[20], y la que usaban los particulares durante la Semana Santa, los entierros y las ofrendas a imágenes de gran devoción entre los asturianos[21].

La cera se utilizó en la sociedad tradicional como un valor de cambio; con ella se pagaban rentas, foros y censos, así como las cuotas de ingreso a determinadas cofradías y las multas que a menudo imponía la Iglesia a los feligreses por faltas contra la religión[22].

---

sacro y por el gasto superfluo que ello ocasionaba. "Es muy de lamentar que para el servicio de los altares, a pesar de los deseos y de las prescripciones de la Iglesia, se usen ciertas velas, que se llaman de cera por no darles otro nombre. Parece que se quiere regatear al culto de Dios lo que El nos pide, y se le ofrece lo peor de lo que se encuentra a mano", *Enciclopedia de la Religión Católica*, tomo II, p. 645. "Los que en todo encuentran motivo para dirigir injustos ataques á la Iglesia, censuran duramente el empleo de las luces como gasto supérfluo é innecesario para significar á Dios y sus Santos el respeto y veneracion que les debemos. [...] Nunca es un gasto supérfluo é innecesario aquello que forma una prueba de gratitud y reconocimiento por los beneficios que se nos dispensan, y que es á la vez una demostración elocuente de respeto y sumisión á aquel de quien dependemos en todo y todo se lo debemos [...]. ¡Triste inconsecuencia la del error! mientras encuentran censurable que se gasten unos reales en obsequio á la Divinidad, derrochan ellos millones en luces, arcos, banderolas y otras cosas por el estilo, para celebrar el aniversario de algún personaje, de algún fausto suceso, ó tal vez, como con frecuencia sucede, de algún acontecimiento que sólo ha producido ruinas y vergüenza á la pátria". N. ALONSO PERUJO y J. PÉREZ ANGULO, *Diccionario de ciencias eclesiásticas*, tomo 2, pp. 504-505.

[18] P. F. REGATILLO, *Casos de Derecho Canónico*, tomo III, pp. 271-272.

[19] Sobre los gastos particulares del monasterio de Corias durante seis meses, véase el Apéndice nº 4.

[20] Las cofradías, aunque están dedicadas a devociones diversas, todas coinciden en la devoción a las ánimas del purgatorio y todas establecen la asistencia a los entierros de los cofrades difuntos, misas de funeral, etc. Todo ello requería el uso de muchas velas que se guardaban en las iglesias dentro de arcas cerradas con llave. Véase R. J. LOPEZ LOPEZ, *Comportamientos religiosos en Asturias durante el Antiguo Régimen*, pp. 189-190. Un ejemplo de los fines de las cofradías con respecto a los cofrades difuntos, es la norma que tiene la Cofradía del Santísimo Sacramento de la parroquia de Santa Leocadia de Eilao: "Estando establecido en esta parroquia [...], que todos los vecinos de ella hayan de pagar cada año media medida de pan para la luz del santísimo Sacramento, y más gastos de la cofradía, con la condición de que el día de su entierro se le haya de asistir con seis hachas desde la Cruz hasta la Iglesia al cadaver suyo y de su mujer, y a los que devotamente quisieren pagar a medida [de pan] se les haya de asistir con doce hachas", AHD: Libro de la Cofradía del Santísimo Sacramento de Illano, 1717-1805, Leg. 38-1-1.

[21] Las multas aparecen consignadas en los Libros de Fábrica de las parroquias. En la parroquia de Allence (Pravia), en julio de 1708, el cura párroco multó con una libra de cera para la lumbre del Santísimo Sacramento a un feligrés por "haberme quebrantado las fiestas la mayor parte del año y en particular hoy dicho día del Glorioso Santiago Apostol, segando todos los días con una guadaña e induciendo a otras personas a lo mesmo y aunque he intentado el corregirle [...] me ha dicho que avia de trabajar de su oficio y segar su yerba y que yo no se lo avia de quitar por tanto", fol. 176. Lo mismo se repite en San Martín de Bisuyu (Cangas del Narcea), en octubre de 1723, en donde el cura y el visitador multan a dos vecinos a pagar a la fábrica media libra de cera cada uno por sacudir castañas un día festivo.

[22] El Padre Alberto Colunga describe la costumbre de llevar velas encendidas en la misa de la fiesta de la Virgen del Acebo, en Cangas del Narcea: "Entretanto la cumbre se va llenando de gente; en el templo se nota la mayor animación y cierto alboroto que alguien pudiera tomar por irreverencia al lugar sagrado. Los fieles se agolpan a presentar sus ofrendas, quién de misas, quién de cera, y los que traen algún cirio desean verle consumirse ante la sagrada Imagen, mientras que con tierna devoción rezan de rodillas el rosario. La infinidad de velas entre tanta muchedumbre es un peligro constante. Algunos, o por traer muchos cirios que desean ver consumidos, o por tener las manos más desem-



Procesión del *Corpus Christi* en Oviedo, h. 1915. Foto de Modesto Montoto.

A fines del siglo XVIII los ilustrados españoles arremetieron a menudo contra el gasto excesivo de cera en los templos, siguiendo la política de la Ilustración europea contra los gastos suntuarios de la Iglesia y algunas manifestaciones religiosas populares. Antonio Ponz critica la costumbre "mal fundada e indiscreta" de la gente, que llega a colocar en los retablos cuatrocientas o quinientas velas, y que suponía un riesgo grande de incendio, el ennegrecimiento de las iglesias e imágenes, y la "distracción para los que se hallan en el templo el ver cruzar por todo el altar, desde arriba, abajo, a los que andan ocupados en encender tantas luces"[23]. Según Ponz, "cuánto mejor sería convertir estos gastos peligrosos, vulgares y superfluos, que pasan como las fiestas de pólvora, en otros ornatos permanentes y nobles de las iglesias".

Desde dentro de la Iglesia se alzaron, en seguida, voces en contra de estas opiniones, que reafirmaban el valor de las luminarias sagradas. Uno de los más destacados defensores del uso de las velas en los templos fue el asturiano Juan González Villar (1746-1820), autor de dos tratados apologéticos sobre la virtud de "las velas y lámparas encendidas a honra de Dios, y en

barazadas para sus devociones, fijan las candelas en el suelo o las arriman a cualquier sitio, dando lugar a no pocos accidentes, que sin un constante favor del cielo pudieran resultar desastrosos". *Historia del santuario de Nra. Sra. del Acebo*, pp. 86-87.

[23] *Viaje de España*, 2, tomo V, p. 62.

obsequio de las santas imágenes y reliquias", en los que no repara en críticas a los "impíos autores de las Enciclopedias Francesas" y al propio Ponz.

Del mismo modo que la Iglesia tenía para la cera unos usos y un simbolismo determinados, también el pueblo dio a esa materia un uso acorde con sus intereses y creencias. Por un lado, estaban las velas o cirios que se empleaban, como ya dijimos, durante Semana Santa, la Candelaria, los entierros y las ofrendas, y por otro, estaban los exvotos fabricados con cera.

Las velas que se llevaban en Jueves Santo, la Candelaria o se encendían delante de ciertas imágenes de gran devoción, adquirían propiedades benéficas para la casa; el hecho de haber sido bendecidas por el cura, haber estado en contacto con la divinidad o haber alumbrado al Santísimo convertían a las velas o cirios, como sucede con los ramos de laurel de Pascua, el hinojo de Corpus Christi o el agua, en objetos benditos que tenían poderes sobrenaturales. Los cabos de las velas bendecidas se llevaban para casa y se guardaban con esmero. A lo largo del año se encendían para alejar el peligro y proteger a los miembros de la familia y sus bienes, en momentos de necesidad, enfermedad o cambio de residencia. La mayor parte de estas prácticas domésticas, que vamos a describir a continuación referidas a Asturias, estaban muy extendidas por todas las regiones de Europa[24] y la propia Iglesia influyó para que la creencia en el poder de las velas bendecidas se difundiese entre la población. Antonio Lobera, a mediados del siglo XVIII, describe los fines de las luces en los altares del siguiente modo: "para que por las velas encendidas consigamos la salud de las almas y de los cuerpos, y nos libre su Magestad de los peligros de mar y tierra; para que de los lugares donde arden las luces, huya todo arte y máquina de Satanás"[25]. Ahora bien, la religión oficial rechazó y persiguió a menudo prácticas populares basadas en las creencias que ella misma difundía, debido no a una mala interpretación de esas ideas, sino a problemas de control y poder social[26]. Para la Iglesia no era lo mismo que las prácticas las dirigiera el cura párroco que un campesino; en el primer caso se trataba de culto y religión oficiales, mientras que en el segundo, se consideraba que era una "superstición vulgar" y podía ser perseguida con dureza. En este sentido cabe interpretar el encausamiento por el Santo Oficio de Galicia de un presunto *bruxo*, Juan Asturiano, culpado por el uso que hizo de diversos elementos benditos: una vela, agua y varios ramos de laurel y olivo, para estimular a una vaca a tirar del arado. El ritual de Juan Asturiano fue el siguiente: "tomó una candela bendita y varios ramos de laurel y olivo benditos, haciendo de ellos cuatro cruces, y llevando la candela ardiendo con agua bendita a un aposento retirado, permaneció allí a solas un cuarto de hora y saliendo a este término echó las gotas de cera en el agua y después ató una de las cruces a la cola de la vaca y mandó que no se la quitasen, porque de allí en adelante había de arar muy bien con ella"[27].

La manera más frecuente de hacerse con velas benditas era llevándolas al monumento de Semana Santa, que se levantaba en todas las parroquias delante del Santísimo. El día de Jueves Santo todas las familias colocaban en la iglesia un *ciro* (cirio) que dejaban ardiendo hasta el

[24] Véase la descripción de varias de estas prácticas en la Península Ibérica, sobre todo en Galicia, y otros países de Europa, en X. R. MARIÑO FERRO, *La medicina popular interpretada, I*, pp. 190-192.

[25] A. LOBERA Y ABIO, *El porqué de todas las ceremonias de la Iglesia*, p. 108.

[26] Sobre este asunto véase J. L. GARCIA GARCIA, "El contexto de la religiosidad popular", pp. 19-29, en donde trata este tema poniendo un ejemplo recogido en el concejo de Vilanova de Ozcos (Asturias).

[27] C. RICO-AVELLO, "La brujería en Asturias", p. 39.

Sábado Santo; lo que sobraba se llevaba para casa y se encendía cuando era necesario.

Los cabos de los cirios se alumbraban en casa cuando amenazaba o había una tormenta, para prevenir que no cayese un rayo en la vivienda y que descargaran las nubes en el pueblo; el poder profiláctico de la vela se aumentaba echando ramas de laurel bendito en el hogar y recitando oraciones para ahuyentar los truenos[28]:

Santa Bárbara bendita
que en el cielo estás escrita
guarda el pan, guarda el vino
y la gente que va por el camino.

Santa Bárbara bendita,
que en cielo estás escrita
con papel y agua bendita,
en el ara de la cruz
padre nuestro, amén Jesús.

Santa Bárbara doncella
líbranos de la centella
y del rayo mal parado,
Jesucristo está clavado
en el ara de la cruz,
padre nuestro, amén Jesús.

El cirio de Semana Santa se bajaba a la cuadra cuando había algún animal enfermo, en especial una vaca, y allí se encendía hasta que curaba la res. Con el mismo cirio encendido se "pingaban" las vacas antes de subir a los puertos o brañas, donde permanecía el ganado desde finales de la primavera hasta que la nieve lo obligaba a tornar al pueblo. El día que los animales salían de casa el amo los bendecía con agua bendita y les echaba unas gotas de cera en los cuernos, las orejas y las pezuñas, o les hacía una cruz en el lomo con la misma cera. En algunos lugares mientras se "pingaba" el ganado también se decía: "San Antonio os guarde" (La Xerra, concejo de Llaviana), o se recitaban oraciones, como la siguiente, recogida en el pueblo de Cuevas (concejo de Ayer):

Afuera bruxos y bruxes
y toda la maldición,
ahí va el agua bendita
del día de la Pasión.

Con estas prácticas los campesinos creían que el ganado quedaba protegido contra las alimañas, tormentas, malos espíritus, etc., cuando estaba en los pastos del monte, lejos de su casa y su vigilancia[29].

La cera del cirio pascual también se utilizaba para prevenir el mal de ojo contra los animales domésticos y para desaojarlos cuando el mal ya estaba hecho. Con este motivo se colgaban de los collares del ganado unas bolsitas que contenían incienso, cruces de bayeta amarilla, un ajo y cera del cirio[30]. Asimismo, para proteger al ganado (vacuno, lanar u ovino) de las enfermedades atribuidas a las brujas se realizaban en la víspera de San Xuan *fumazas* en las cuadras, que consistían en ahumar a los animales "con abundante brezo, aulaga, trapos, excrementos de aves, ramas de laurel y cera de velas que sirvieron para alumbrar al Monumento en Jueves o Viernes Santo"[31].

[28] La primera oración está recogida en Cangas del Narcea y las dos últimas en Ribadesella. Una oración similar la publica L. Giner Arivau, que escribe sobre esta costumbre lo siguiente: "Como prácticas privadas para hacer desaparecer la tormenta, se aconseja rezar el Trisagio; encender en honor de la santísima Trinidad velas que hayan ardido en el monumento de Semana Santa; quemar romero bendito por el sacerdote el Domingo de Ramos, y repetir una y otra vez la oración de Santa Bárbara", en "Contribución al folk-lore de Asturias: Folk-lore de Proaza", p. 227.

[29] "Aquí todo el mundo llevaba una vela a la iglesia el día de Jueves Santo, pa alumbrar al Santísimo, y el Sábado Santo se cogía el cabo que no había quemao. El día de Pascua también se diba a la pila de agua de la iglesia y se cogía una botella de agua bendita. Cuando el ganau diba pal puertu en primavera se bendecía con un ramo y agua bendita, y les vaques se pingaban con la vela de cera; se les facía una cruz en la aguja y mi padre decía: 'En el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, Amén'. En mi casa había mucha fe en esas cosas". Información recogida en Escoyu (Ayer).

[30] Esta práctica fue recogida en Grandas de Salime por A. DE LLANO ROZA DE AMPUDIA, *Del folklore de Asturias*, pp. 114-115.

[31] C. RICO-AVELLO, art. cit., p. 50.



Vela encendida junto al cadáver de un cura, en Valdés, h. 1920. Foto de Gómez.

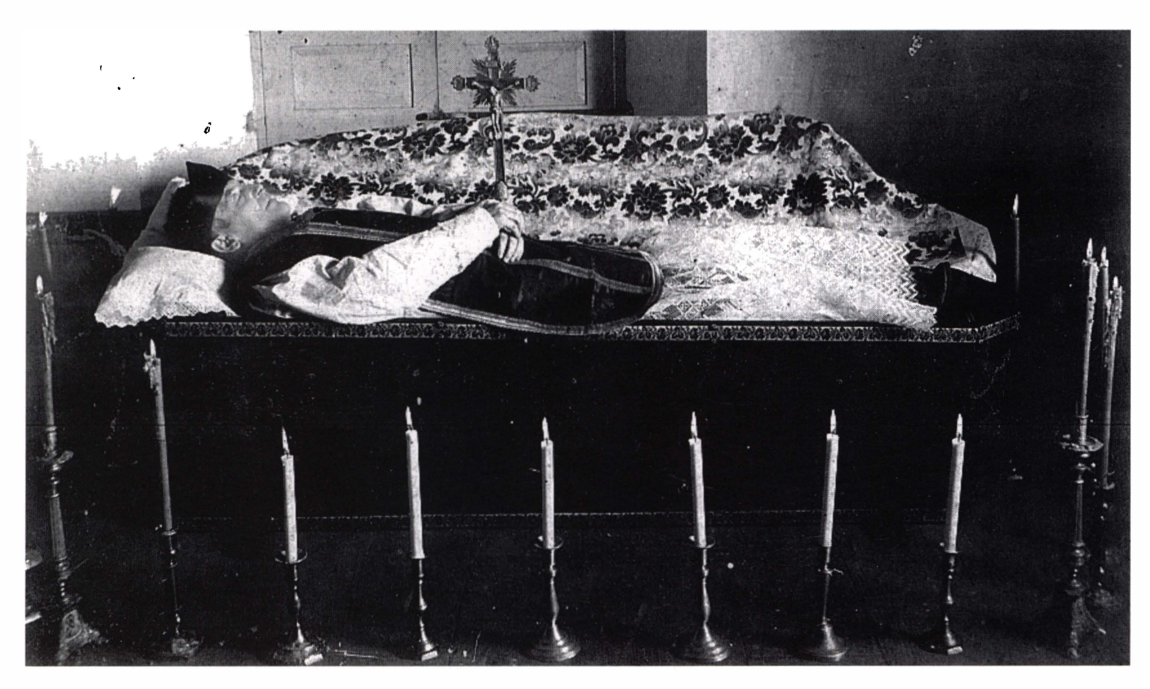
En cuanto a las personas, el cirio pascual se encendía cuando enfermaba algún miembro de la familia, una mujer quedaba embarazada o un parto se presentaba mal[32], "el ciro se prendía para apartar la desgracia de la casa", y lo mismo sucedía cuando el párroco llevaba el viático para administrar la extremaunción a un moribundo; en este caso todos los vecinos iban con sus velas hasta la casa del agonizante.

La luz de las candelas era un presagio de la duración de la vida y podían acortar o alargar la agonía de los enfermos. "La mucha luz –escribió Cabal– es vida vigorosa, y la poca, vida pobre. Cuando se casan dos novios pueden averiguar cuál de los dos acabará de más viejo con sólo observar el cirio que se les pone delante, a los lados del altar. Si es el que brilla más el de la novia, ella será la viuda con los años, y ella será la enterrada si el que brillara más fuera el del hombre. Por eso cuando hubiera en una casa un enfermo luchando con la muerte, debe acortarse la luz"[33].

La cera adquiría gran importancia con la muerte de una persona de la casa, y en todo lo relacionado con el culto a los muertos y a las ánimas del Purgatorio. Nada más expirar un enfermo se colocaba en la habitación una vela que permanecía encendida hasta que el cadáver

[32] En Tinéu, según la Encuesta sobre costumbres de nacimiento, matrimonio y muerte promovida por el Ateneo de Madrid en 1901-1902, "si el parto no viene bien o es tardío le colocan al cuello de la mujer todas las reliquias y objetos sagrados de que pueden disponer, encienden las luces llamadas de 'tinieblas'". A. LIMON DELGADO, "Avance de la edición crítica sobre la información que en el campo de las costumbres ...", p. 369.

[33] Cabal escuchó estas creencias a Dolores Vallina González, de 60 años, vecina de Tereñes (concejo de Ribadesella), *La mitología asturiana: los dioses de la muerte*, p. 71.



Cadáver de un cura en los Ozcos, h. 1910. Colecc. Museo Etnográfico del Pueblo de Asturias, Xixón.

salía de casa. En la iglesia eran imprescindibles las velas encendidas, cuyo número dependía de la capacidad económico del difunto y de su familia, y la oblada u ofrenda de alimentos (pan, carne, vino) que aportaban la casa mortuoria, los parientes más cercanos y, a veces, todos los vecinos del pueblo que asistían al entierro[34]. Finalizada la inhumación se realizaba una suculenta comida a la que se convidaba a las personas más allegadas y al cura o curas que hubiesen participado en la ceremonia. En algunas partes de Asturias se colocaba sobre la misma mesa del ágape "un crucifijo y dos velas encendidas para rogar por el eterno descanso del muerto"[35].

Durante el año siguiente al día de la muerte, todos los domingos, coincidiendo con la misa, alumbraba una vela sobre la sepultura del fallecido o delante del altar de la iglesia parroquial. Además, la ofrenda de alimentos solía repetirse al cabo del año, así como el día de difuntos (2 de noviembre)[36]. En esta fecha era habitual que ardiese mucha cera en las iglesias "por las almas a quien se tiene obligación".

[34] Sobre las ofrendas mortuorias existe una descripción muy interesante de mediados del siglo XIX en *Recuerdos de un viaje por España*, tomo I, pp. 269-270. Asimismo, recogen esta costumbre C. CABAL, *obra citada*, p. 76, y A. DE LLANO ROZA DE AMPUDIA, *obra citada*, pp. 189-191. Las ofrendas de comida fueron comunes a todos los estamentos de la sociedad, pero desde finales del siglo XVIII dejaron de hacerse y quedaron relegadas al medio rural. A partir de esa época las ofrendas a los muertos se reducen a una antorcha de cera o una vela. Véanse R. J. LOPEZ LOPEZ, *Comportamientos religiosos en Asturias durante el Antiguo Régimen*, pp. 107-116, y J. A. VAQUERO IGLESIAS, *Muerte e ideología en la Asturias del siglo XIX*, pp. 116-248.

[35] *Recuerdos de un viaje por España*, tomo I, p. 270.

[36] Sobre la evolución de las costumbres y rituales funerarios en Asturias, desde finales del siglo XVIII, véase J. A. VAQUERO IGLESIAS, *obra citada*, pp. 116-248.

Las ofrendas de alimentos y velas no se consideraban como simples ofrendas simbólicas a la Iglesia o al cura párroco, que era el que acababa comiendo las viandas, sino que se ofrecían con el fin de que el difunto tuviese alimento para comer y luz para alumbrar su camino hacía el otro mundo. Estaba muy arraigada la creencia de que las personas fallecidas atravesaban una situación transitoria antes de entrar en ese otro mundo, y en esa situación tenían unas necesidades que la casa debía satisfacer[37]. A esta creencia alude una adivinanza recogida en el concejo de Ayer[38], y muy extendida por España y Portugal[39], que dice:

Estudiante que estudiáis
en libros de Teología
decidme, ¿cuál es el ave
que no tiene pechos y cría
que a los vivos da sustento [miel]
y a los muertos alegría? [cera para velas]

La abeja.

En otras versiones la "alegría" es sustituida por la "consolación", el "consuelo", el "resplandor" o el "perdón"[40], aludiendo en todo caso a la creencia mencionada.

Si la persona que veía aproximarse la hora de la muerte vivía sola, y no tenía herederos en su propia casa, era normal que tuviese preparado con bastante antelación todo lo necesario para morir. "Una vecina [de Panicera, concejo de Grao] que morrió hace munchos años, tenía guardada en casa una vela gruesa pa cuando muriera, fecha por ella, y ropa tamién preparada pa que l'amortajaran los vecinos".

La luz de las velas de cera también alumbraba el camino para encontrar a una persona desaparecida en un río. López Blanco recogió en el centro de Asturias la siguiente creencia: "Si un ahogado desaparecía en el río, se echaba al agua un pan con velas encendidas y la corriente de agua lo llevaría hasta donde estuviese aquél"[41].

La cera no sólo se utilizaba para alumbrar a los muertos, sino también para ofrendar a la divinidad con el fin de pedir un favor o agradecer alguna gracia recibida. Con estas ofrendas los donantes buscaban una comunicación con la divinidad en un momento de necesidad, provocado por una situación anómala que afectaba a las personas o familias que realizaban el ofrecimiento (accidente, enfermedad de personas o animales domésticos, parto, etc.).

Las ofrendas de cera se realizaban con velas[42] o *panales* (panes) de cera limpia, sin trabajar, y sobre todo con exvotos figurativos. Los exvotos se ofrecían a "vírgenes", "cristos" y santos de gran devoción popular a los que se atri-

---

[37] L. GINER ARIVAU recoge un par de creencias que reafirman esta idea. En ambas se aprecia el poder que tienen las velas para iluminar las almas de los difuntos en su viaje o para llegar con su luz al más allá: "Si alguno de los muertos no necesita la luz [de las velas que se encienden en el día de difuntos] por estar ya en el cielo ó el infierno, arde ésta entonces por *el alma más necesitada*". Asimismo, "el día de la candelaria es el único en que ven luz los niños del Limbo, pues llega hasta ellos el reflejo de los cirios que en tal día se encienden á la Virgen". "Contribución al Folk-Lore de Asturias: Folk-Lore de Proaza", pp. 247 y 238, respectivamente.

[38] J. M. RODRIGUEZ-SOLIS, *El bable de Bello de Aller, Asturias*, p. 61.

[39] J. L. GARFER y C. FERNANDEZ, *Adivinancero popular español*, pp. 184-186, y J. LEITE DE VASCONCELLOS, *Tradiçoes populares de Portugal*, pp. 171-172.

[40] J. L. GARFER y C. FERNANDEZ, *obra cit.*, pp. 184-186.

[41] "Leyendas del Centro de Asturias", p. 289.

[42] En el concejo de Cangas del Narcea las mujeres recién paridas "después de las 7 semanas van con la criatura a *Misa de parida*, llevando como ofrenda una vela y dinero para una misa", según la Encuesta sobre costumbres de nacimiento, matrimonio y muerte del Ateneo de Madrid (1901-1902). A. LIMON DELGADO, "Avance de la edición crítica sobre la información que en el campo de las costumbres ...", p. 380. Asimismo, los pescadores de Llastres (Colunga) "cuando corren algún peligro prometen misas, velas de cera, aceite y otras dádivas" a sus "santos del mar" (Virgen del Buen Suceso, S. Roque y S. Telmo). B. VIGON, *Folklore del mar*, p. 23.

Entierro en Posada (Llanes), h. 1909. Foto de Manuel Celorio.



Entierro en la calle Corrida de Xixón, h. 1927. En las villas y ciudades, era costumbre que las velas de los entierros las llevaran pobres. Foto de Constantino Suárez. Colecc. Museo Etnográfico del Pueblo de Asturias, Xixón.



Exvotos de mujer y de *xatos* (terneros) hechos con cera modelada.

buían poderes milagrosos. A menudo estas imágenes tenían santuarios propios, en cuyas inmediaciones el día de su romería se colocaban puestos donde entre otros muchos productos se vendían exvotos. Madoz, refiriéndose a Nuestra Señora de Llugás (Villaviciosa), escribe: "los naturales del país tienen completa fe en que por intercesión de dicha imagen, y visitando este santuario, se curan de sus enfermedades, y tienen remedio en sus adversidades tanto las personas como las bestias; así que, además de las limosnas suelen llevar bustos de cera y tablas con pinturas e inscripciones que espliquen el milagro a que aluden, todo lo cual colocan en las paredes del camarín de la Virgen"[43].

Los exvotos de cera representan únicamente formas humanas o figuras de animales domésticos. En Cangas del Narcea la única cerería que había en el concejo a fines del siglo pasado fabricaba, en función de la demanda existente, los siguientes modelos:

a) Figuras, órganos o extremidades humanas: un hombre, una mujer, un niño, una niña, un brazo, una pierna, un par de pechos de mujer y unos ojos.

b) Figuras de animales: una vaca, un cerdo y un caballo.

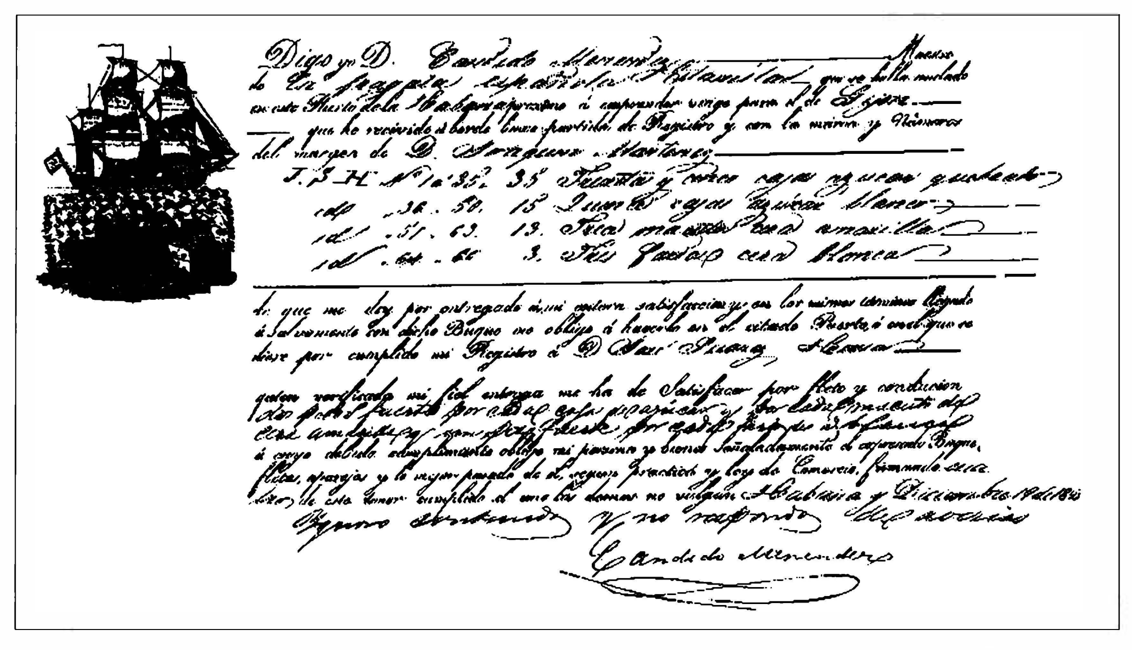
c) Otras figuras: una imagen de la Virgen.

En esta misma cerería se encargaron en los meses de agosto y septiembre de 1989 sesenta y tres exvotos, de los cuales el 38% fueron vacas y el 30% piernas; el resto, en cantidades mucho más pequeñas, fueron figuras de mujer (12%), hombre (12%) y niño (1,6%), brazos (3%) y cerdos (1,6%). La gran mayoría de estos exvotos fue a parar a la Virgen del Acebo y al Ecce-Homo de La Riegla de Perandones, ambos en el concejo de Cangas del Narcea.

El comercio de la cera: Los cereiros ancareses

España, como otros países europeos, tuvo que recurrir durante los siglos XVIII y XIX a la importación de cera para poder satisfacer el elevado consumo de esta sustancia. El gasto que esto suponía fue una de las causas que impulsaron en Europa, a fines del siglo XVIII, el desarro-

[43] *Diccionario de Asturias*, p. 221.



Conocimiento de embarque de la fragata *Estanislao* en la que se transportaban "trece macutos cera amarilla" y "tres fardos cera blanca" desde La Habana a Xixón. Habana, 19 de diciembre de 1845.

llo de los conocimientos apícolas y la edición de muchos tratados sobre las abejas. El asturiano Sampil y Labiades en el prólogo de *Nuevo plan de colmenas* (Madrid, 1798), manifiesta que con la difusión de su libro España tendrá "la cera suficiente para el prodigioso consumo de nuestros Templos, y el introducido por el luxo, y podrá ahorrar la nación muchos miles de pesos que anualmente nos lleva el extrangero por la que nos introduce"[44].

Asturias, debido a los dos modos de explotación de las abejas que existían en su territorio, tenía una zona deficitaria en cera, que era el área centroriental, y otra integrada por los concejos del occidente, en la que había un excedente que se exportaba. En la primera zona la producción de cera era pequeña debido al sistema de "depredación controlada" en que se basaba el aprovechamiento de las abejas, y por el contrario su consumo era muy elevado, pues en esta zona aparte de las muchas parroquias rurales, estaban los principales centros urbanos de la región[45], y en ellos se hallaban la catedral de Oviedo, muchos monasterios y conventos, y una nobleza que gastaba gran cantidad de cera en sus casas, en las funciones religiosas y en los funerales. Por el contrario, la zona occidental producía más cera de la que consumía, y sus excedentes abastecían en una pequeña parte a

[44] *Nuevo plan de colmenas*, pág. b.

[45] En Oviedo, durante el quinquenio de 1835 a 1839, pagaron tanto por derecho de puertas como por arbitrios municipales para su consumo en la ciudad 433 arrobas (4.979,5 kg) de cera, calculándose su consumo en un año común en 87 arrobas (1.000,5 kg). En el mismo tiempo la villa de Xixón percibió arbitrios municipales por valor de 109 arrobas (1.253,5 kg) de cera, señalándose un consumo en un año común de 22 arrobas (253 kg). A estas cifras habría que sumar la cera que se introducía sin pagar los impuestos preceptivos. P. MADOZ, *Diccionario de Asturias*, pp. 181 y 331.

las ciudades de la región y sobre todo eran comprados por los *cereiros* del valle de Ancares (León), que sacaban la cera para los mercados de la provincia de León y Madrid[46].

En 1853 Asturias producía, según Pastor y López, sólo una tercera parte de la cera que gastaba[47], y el resto se importaba de países extranjeros, especialmente de América[48] o procedía de cererías leonesas, sobre todo de Astorga[49], que de este modo devolvían a Asturias la cera adquirida por los *cereiros* ancareses. En efecto, nuestra región vendía la cera en bruto a bajo precio y la compraba transformada por un precio mucho más alto.

Esta situación, que duró hasta hace pocas décadas, fue la habitual en Asturias durante los dos últimos siglos, así como en el resto de las regiones cantábricas. En 1777, en una noticia sobre el acopio y las calidades de la cera en España, escrita por Juan Castellanos, maestro cerero de Madrid, se dice:

> "En Vizcaya y Montañas cogen bastante cera para su consumo, pero los naturales no la benefician, y así, la venden á bajo precio á los azeyteros, por ser muy bronca y estar mal purificada. Estos, después de mejorarla, la venden en tierra de Castilla, entretanto que aquellas provincias gastan para el consumo de Iglesias, y Funerales la cera extrangera, que entra por los puertos de Bilbao, Castro y Santander, sin que haya mas motivo que el de ignorar aquellas gentes el modo de beneficiarla, y el de aumentarla según la disposición, y bello temple de las sierras y valles".

> "En el Principado de Asturias sucede casi lo mismo que en la Vizcaya y Montañas, y aunque en todos los pueblos de sus serranías hay colmenares, es la cosecha tan de inferior calidad, y tan corta, que sólo se reputa por mediana [...]»[50].

A fines del siglo XIX el estado de la industria de la cera en Asturias no había cambiado casi nada con respecto a años anteriores, y la cera seguía importándose. De este modo, la fábrica de bujías y velas de cera "La Luz Asturiana", establecida en Xixón en 1896, importaba las materias primas del extranjero "ya preparadas, quedando reducida la operación que aquí se hace a moldear, después de fundidos los panes de cera y estearina, para darles la forma y el tamaño que exige el consumo de ambos productos"[51]. La ventaja de este sistema de trabajo era que "siempre ha de resultar más económico el precio de las velas aquí fabricadas que el de las que se importan". Por otro lado, cuatro años más tarde se anuncia en el diario *El Comercio* la confitería y cerería "La Casilda", de Xixón, que "de acuerdo con una importante cerería de Benavides de Orbigo" (León) ofrecía velas de cera a precios sumamente económicos[52].

Las diferencias mencionadas, que existían entre las tierras del occidente y el centro de Asturias, en relación con el consumo y la producción de cera, se aprecian claramente en los

---

[46] La cera ya era en la Baja Edad Media uno de los productos que Asturias exportaba a los mercados de la Meseta. Las salidas de esta materia se realizaban, que se sepa, por el puerto seco de Ventana (concejo de Teberga). J. I. RUIZ DE LA PEÑA, *Historia de Asturias: Baja Edad Media*, p. 193.

[47] *Memoria geognóstica-agrícola sobre la provincia de Asturias*, p. 55.

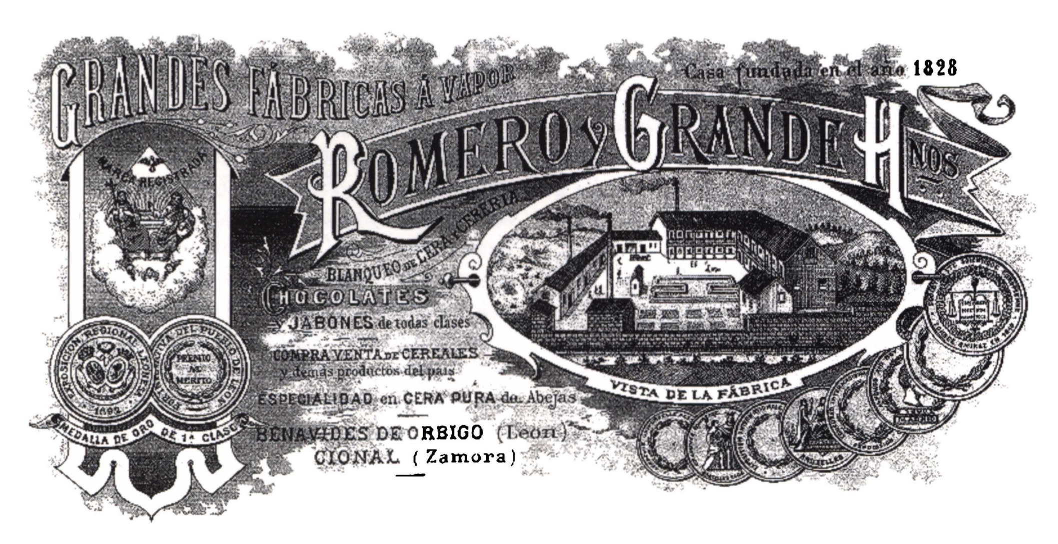
[48] En 1844 y 1845 entraron por el puerto de Xixón, procedentes de América, 21 arrobas (241,5 kg) y 28 arrobas (322 kg) de cera, respectivamente. P. MADOZ, *obra citada*, p. 179.

[49] A mediados del siglo XIX, Astorga tenía cuatro cererías y una fábrica de velas de sebo, y exportaba cera blanca para El Bierzo, Galicia y Asturias. P. MADOZ, *Diccionario Geográfico e Histórico*, tomo III, pp. 52, 55 y 56. En nuestro siglo las fábricas de cera de esta localidad también abarcaban otros productos, principalmente derivados de la harina. Así, en 1926, la "Fábrica de harinas de José Gómez Murias", en Astorga, comerciaba con "chocolates, mantecadas, pastas para sopa, velas de cera, bujías esteáricas y tostadero de café", y contaba con depósitos en Barcelona y Madrid. *España en la mano: Anuario Ilustrado de la Riqueza Industrial y Artística de la Nación* (Madrid, 1926).

[50] "Noticia de los pueblos de las provincias de España, en donde con seguridad se puede hacer acopio de cera, y explicación de sus cualidades, según los terrenos", en DUHAMEL DU MONCEAU, *Arte de cerero*, pp. 383-384.

[51] "Nueva industria", *El Comercio*, 18 de julio de 1896.

[52] *El Comercio*, 24 de marzo de 1900.



Membrete de la cerería Romero y Grande Hnos. de Benavides de Orbigo en 1898. Esta cerería tenía intereses económicos en Asturias y en 1899 se presentó a la Exposición Regional de Xixón.

libros de fábrica de las parroquias. Estas diferencias se observan en los distintos precios que tenían que pagar los mayordomos, en una y otra zona, por la cera que se consumía anualmente en el culto. La cera en los concejos del occidente era mucho más barata que en el resto de Asturias. En la parroquia de L'Arna (concejo de Cangas del Narcea) el valor de la libra de cera entre 1730 a 1775 es de siete reales en los primeros años y diez a fines de la centuria; por el contrario en La Riera (concejo de Colunga) los precios de la libra entre 1718 a 1782 van de los diez y once reales en las primeras décadas a los diecisiete reales en los años ochenta.

Ahora bien, la zona occidental tampoco se libró de las importaciones de cera y de pagar precios elevados por ella; en todos los casos se trataba de cera blanqueada que se adquiría para las funciones religiosas en León y Madrid. Las razones principales de este comercio eran el prestigio de la cera blanca, y la inexistencia en Asturias de una industria transformadora desarrollada que realizase las labores de blanqueo. En el siglo XVII el monasterio de Corias (Cangas del Narcea) traía la cera blanca de Medina de Rioseco (Valladolid), unas veces la compraba con dinero y otras enviaba a dicho lugar la cera amarilla para que se la "trocaran" en blanca, pagando por cada libra una cantidad en metálico[53]. Ese lujo sólo se lo podían permitir en aquella época instituciones poderosas, ya que pocas parroquias del occidente tenían los medios económicos suficientes para sufragar estos gastos. En el último tercio del siglo XVIII también las parroquias rurales comienzan a importar "cera

[53] En los libros de cera del monasterio existen muchos ejemplos de lo que decimos. En 1647 aparece en dichos libros: "Compre en Rioseco tres arrobas de cera blanca, 506 reales"; en 1649, "3 arrobas y media de cera blanca que compre en Rioseco, a 7 reales la libra"; en 1650, "mas se cargan 130 libras de cera blanca que se trajeron de Rioseco trocadas por otras tantas por cera amarilla"; en 1651, "trocáronse 61 libras de cera amarilla a blanca en Rioseco y llebaron de trueque a real y quartillo en cada libra, 76 reales y medio"; en 1653, "costaron 74 libras de cera amarilla a blanca en Rioseco, 101 reales, a un real y medio la libra, más el porto de ella y del cajón". También en las cuentas de los descargos de cera aparecen consignadas las "mermas por razón de blanquear la cera", es decir las pérdidas de material que conlleva la reducción de la cera amarilla a blanca.

blanca", cuyo precio era mucho más alto que el de la "cera amarilla" o "cera negra" del país. En la parroquia de San Xuan de L'Arna, por ejemplo, en 1802 la libra de cera blanca sin labrar, adquirida en Madrid, costaba catorce reales, sin contar el porte[54], y la de cera amarilla ascendía a diez reales. Hasta fecha muy reciente, los cirios de cera blanca que se colocaban en los monumentos de Semana Santa en las iglesias del occidente de Asturias, los enviaban desde Madrid los emigrantes a sus familias. Los cirios solían ser gordos y decorados, constituyendo su tamaño, blancura y ornamentación una manifestación pública del éxito de los emigrantes en Madrid, y un prestigio para la casa paterna[55].

En los primeros años del siglo XIX, la Sociedad Económica de Amigos del País de Asturias promovió, con la convocatoria de un premio, la instalación de una fábrica para blanquear la cera, pero el 13 de diciembre de 1813 decide suprimir dicho premio "porque no hay cosechero, ni le habrá probablemente tan grande que pueda con utilidad costear una fábrica para este beneficio"[56]. La inexistencia de una industria de esta clase no puede achacarse solamente a la falta de "cosecheros", pues también debió de influir en ello, las pésimas condiciones climáticas que ofrece la región para efectuar el blanqueo de grandes cantidades de cera de un modo rentable. El proceso, como ya indicamos, consiste en exponer al sol la cera reducida a virutas durante "doce, quince o veinte días, o tal vez más, según que las nubes han interrumpido el calor del sol"[57]. El clima de Asturias no ofrece unas condiciones adecuadas para estas necesidades, ya que es una de las regiones más nubosas de España, "donde en ningún mes los cielos permanecen despejados más de una semana y donde incluso en el centro del verano se mantienen cubiertos aproximadamente uno de cada tres días"[58]; en consecuencia, la insolación real es baja, no apta para instalar un negocio de blanqueado de cera.

En Asturias el comercio de la cera estuvo en manos de cereros trajinantes que recorrían los pueblos comprando la cera por las casas, y no existían, como sucede en otras regiones, distintos oficios dedicados a esta industria: arrieros, dueños y empleados del lagar, y cereros que fabricaban las velas, cirios, etc[59]. Aquí unas mismas personas concentraban casi todos los procesos del trabajo: compra directa de la cera a los campesinos, limpieza de la cera en los lagares y, por último, venta de la cera a fábricas y cererías urbanas o fabricación de velas en pequeña cantidad para venderlas por los mismos pueblos en los que se compraba la cera en bruto.

En el oriente de la región los cereros trajinantes procedían de la comarca de Riaño (León) y en la marina del occidente eran sobre

[54] "Primeramente se descarga de diez libras de cera, compradas en Madrid a precio de catorce reales libra, importan ciento y quarenta reales". "Item del cajón en que vino dicha cera, y su porte veinte reales". *Libro de Fábrica de la parroquia de San Juan de Larna*, folio 21 vto.

[55] "Era imperdonable que un cangués (de Cangas del Narcea) en Madrid no mandase uno o dos cirios a su casa, para que los pusiesen en el monumento parroquial", M. GOMEZ GOMEZ, *Memorias de un cangués*, p. 49. Los cirios los mandaban a través de arrieros, uno de los cuales declaraba en 1927 que "en dos épocas del año tenía gran solemnidad su llegada a Cangas: una, la del viaje llamado 'de la cera', por el cual mandaban todos los del concejo residentes en Madrid los cirios que, con sendas inscripciones, habrían de ser consumidos en las iglesias", S. R. [Serafín Rodríguez], "Los arrieros del Puerto" en *La Maniega*, nº 8 (1927), p. 3. Lo mismo sucedía en los concejos de Tinéu y Valdés, como puede verse en M. CATEDRA, *La muerte y otros mundos*, pp. 410-411.

[56] IDEA: Archivo de la Sociedad Económica de Amigos del País de Asturias, papeles sueltos relativos a los premios de dicha sociedad.

[57] DUHAMEL DU MOCEAU, *Arte de cerero*, p. 102.

[58] J. MUÑOZ JIMENEZ, "Geografía física: el relieve, el clima y las aguas", en *Geografía de Asturias*, tomo I, pp. 164-165.

[59] Como sucede en la provincia de Guadalajara, véase E. CASTELLOTE HERRERO, "Cera y cerería en Guadalajara", pp. 134-137.

todo gallegos[60]; sin embargo, los *cereiros* del valle de Ancares, localizado en la montaña del Bierzo, en el extremo noroeste de la provincia de León, fueron los más numerosos, los que mayor territorio abarcaron y los que trabajaron en este negocio hasta fecha más cercana. A éstos también se les conocía con los nombres de *pimenteiros* (concejo de Grao), porque traían y vendían por los pueblos el pimentón para la matanza, y *buyeiros* (concejo de Boal), porque compraban los *buyos* o bolas de cera sucia. Además de los cereros mencionados también comerciaban con cera los *vaqueiros de alzada,* que se dedicaban durante gran parte del año a la arriería, y los artesanos del cuero: albarderos gallegos[61] que cosían por las casas, zapateros y guarnicioneros, que empleaban la cera para untar el hilo de coser y compraban pequeñas cantidades a los campesinos.

Los ancareses compaginaban sus trabajos en el cultivo de la tierra y la cría de ganados con el comercio y otros oficios ambulantes (segadores, *teiteiros*)[62]; Madoz dice de ellos que "bien por inclinación, bien por la esterilidad del país, están generalmente destinados al comercio o tráfico de cera, aguardiente, pescados, sardinas y otros artículos que benefician en las ferias y mercados de la provincia y fuera de ella". Las razones de esta actividad no son exclusivas de los habitantes de este valle, sino comunes a un amplio territorio en el que se integra el valle de Ancares[63], y a otras zonas rurales españolas: un minifundio acentuado; un sistema de herencia que obligaba a dividir las explotaciones en tantas partes como herederos[64]; una tasa de natalidad alta y una educación que estimulaba la continuidad del ejercicio de la actividad[65].

Hasta los años setenta del presente siglo los ancareses recorrieron casi todo el occidente de Asturias y gran parte de los concejos del centro (Grao, Morcín), comprando la cera por dinero y vendiendo pimentón, aceite, aguardiente, jabón y otros productos[66]. Todas estas mercancías las compraban en los núcleos urbanos y comerciales más próximos a su lugar de origen, como Cacabelos o Villafranca del Bierzo, y con el dinero que sacaban por su venta adquirían la cera. Salían normalmente un par de veces al año, en febrero y septiembre, cuando había poco trabajo en sus casas, y permanecían fuera uno o dos meses; iban casi siempre en parejas

[60] Los cereros gallegos, conocidos en su tierra como *borreiros* (término derivado de *borra*), eran en su mayoría de "la comarca pontevedresa de Terra de Montes", J. ASOREY, "Apicultura", *Gran Enciclopedia Gallega*, p. 21.

[61] Sobre este oficio véase X. A. FIDALGO SANTAMARIÑA y F. RODRIGUEZ FERNANDEZ, *Cinco profesións ambulantes ourensáns*, pp. 89-99.

[62] Los ancareses eran los más conocidos *teiteiros* (techadores) de las cubiertas de paja en el norte de la provincia de León y en el suroeste de Asturias.

[63] Alrededor de Ancares existen otras comunidades cuya economía se basaba en gran medida en los oficios ambulantes: los cesteros del valle del Burbia; los traperos del valle alto del Cúa (o Fornela), conocidos como "fornelos"; los *cunqueiros* (torneros de cacharros de madera) del valle alto del Ibias (Asturias), y los afiladores, quincalleros, *peneireiros* (fabricantes de peñeras), albarderos y cordeleros de varios concejos del norte de la provincia de Orense.

[64] Esta causa nos parece una de las más importantes, porque en otras regiones y valles se dan circunstancias parecidas pero al existir la institución del mayorazgo el resto de los hermanos saben desde pequeños que tienen que casarse fuera del hogar paterno y emigrar de manera permanente.

[65] Véase X. A. FIDALGO SANTAMARIÑA y F. RODRIGUEZ FERNANDEZ, *obra citada*, pp. 21-26.

[66] En una diligencia criminal abierta en el Juzgado de Grandas de Salime, en 1855, contra un cereiro ancarés por sospechas de hurto de cera y miel, se puede leer en la primera declaración del acusado: "Gregorio Avella, natural de Pereda, parroquia de San Jorge, concejo de Ancares, vecino en la actualidad de Agüera de Castanedo [Cangas del Narcea], casado, de oficio traficante de los artículos de aceite, javón y cera, comprando ésta y vendiendo aquellos por los pueblos, de edad de unos treinta y cinco o treinta y seis años y que save leer y escrivir". En la misma diligencia expresa que trafica también en manteca y varios vecinos de Ibias declaran que Avella "solía hacer viajes a Villafranca del Vierzo pasando por el concejo de Ibias para comprar pimiento y potes, y que de allí bolvía cargado". AHA: Juzgado de Grandas de Salime, caja 32, nº 3.

unidas por lazos de parentesco (padre e hijo, hermanos, cuñados) y acompañados por sendos machos de carga. Las caballerías llevaban un par de costales para transportar la mercancía[67]; los cereiros, por su parte, iban andando y llevaban consigo un equipaje muy parco. En sus recorridos por las provincias de Asturias y Lugo siempre seguían unas rutas determinadas, manteniendo entre ellos una competencia grande, "no hacían más que ir unos delante de los otros" (Pereda de Ancares). De todos modos, cada cereiro se vanagloriaba de tener clientes fijos que le guardaban la cera: "daba lo mismo que fueran otros delante de mí, no sacaban ni una arroba [de cera] por el río del Couto, ni por el de Naviego [concejo de Cangas del Narcea], allí me conocían bien todas las casas".

Los cereiros llevaban en su ambular una vida muy esclava, "dormían en las cuadras con los machos o tiraos en la cocina, para no gastar cama y llevarlo todo para casa". Los campesinos asturianos suelen recordar con frecuencia que "iban sucios como lo que eran, porque aiquí cuando uno ta muy gocho decimos que ta como un cereiro" (Fonteta, concejo de Allande).

En el mes de febrero compraban la cera de *murrina* o *murría*, que es la que queda en las colmenas muertas durante el invierno o que se extrae cuando se *esconcian* o limpian los panales viejos. Esta cera los campesinos la apreciaban poco y por tanto la vendían muy barata a los cereiros, que, por el contrario, la valoraban tanto como la cera de *esmielguía*, porque en el lagar casi daban las dos el mismo rendimiento. "Mucha gente se la regalaba [la cera de murrina], porque ellos siempre decían: ¡si ye de murrina no la queremos!; hacíanse que no la querían y la gente se la regalaba" (El Cachorrero, concejo de Tinéu). A menudo los mismos ancareses eran los que *esconciaban* las colmenas y se quedaban con la cera que sacaban, para ellos era este el mejor sistema de trabajo, porque era así "cuando podíamos ganar un duro"; sin embargo, la mayoría de los apicultores opinan que no era recomendable llevar un cereiro a un colmenar porque "metían la mano [en las colmenas] hasta arriba y quitaban todo lo que podían, así que, aunque los cereiros siempre nos decían: ¡esto le hace muito bien a la colmena!, las que ellos tocaban acababan muriendo".

En septiembre, los cereiros volvían a marchar de sus casas, después de segar el centeno y mayarlo, y compraban la cera que los campesinos habían extraído en el verano. Algunos se la vendían ya cocida, "poco más que lavada" según los cereiros, lo cual les molestaba mucho porque tenían que pagar más por ella. Los ancareses preferían comprar la cera en rama, tal como quedaba después de extraer la miel, y a poder ser a bulto, es decir sin pesar. En esta época muchos cereiros también se dedicaban a *esmielgar* las colmenas de algunos campesinos, en especial las de aquellas familias que tenían miedo a las abejas; en este caso se quedaban con la cera a cambio de dejar la miel estrujada y colada[68].

Los cereiros pagaban un precio muy bajo por la cera, debido a la merma que se produce en las operaciones de limpieza; en efecto, un kilogramo de cera en rama quedaba reducido a casi la mitad después de realizar todas las labores de limpieza. La cera era uno de los pocos

---

[67] En la diligencia abierta contra Gregorio Avella se describen los "dos costales viejos, uno de estopa y otro de lana blanca con rayas de color negro, que llevara este cosa de hemina y media [47,7 litros] de pan y el otro cosa de dos [38 litros], [...]. El costal mayor está ligado por la boca con un bramantillo delgado y el otro con una chica cuerda de hilo."

[68] Los cereros gallegos también "recorrían el país ofreciendo sus servicios a los campesinos; castraban los *cortizos* [colmenas], dejándole la miel al propietario de las abejas y llevándose la cera como forma de pago", J. Asorey, "Apicultura", *Gran Enciclopedia Gallega*, p. 21.

productos que vendían los campesinos y por el cual obtenían un dinero que servía para pagar las rentas y para comprar algunos de los alimentos que las caserías no producían (aceite, azúcar, sal). En consecuencia, aunque todos los paisanos se quejan de que los cereiros pagaban poco por la cera, la mayoría reconocen que el dinero obtenido con su venta era un ingreso nada despreciable, sobre todo en la zona occidental de Asturias donde la producción de cera era grande. La opinión de muchos campesinos puede resumirse en los siguientes comentarios: "Dentro de aquellos tiempos pagaban bien la cera, porque el dinero corría muy poco y poco que fuera ya valía" (Paniceres, concejo de Grao); "la cera que vendíamos a los cereiros era una cosa que se aprovechaba, daban poco, pero aquello tenía uno. Un año me murieron muchas colmenas y pola [cera] de morrina que sacamos de los cortinos en aquel tiempo, hace treinta o cuarenta años, no se si me dieran alrededor de 500 pts., que en aquel tiempo era dinero" (Rellanos, concejo de Tinéu).

La cera que adquirían los *cereiros* la llevaban a los lagares de cera para cocerla y exprimirla; de este modo, sacaban para la provincia de León la cera limpia con lo cual disminuía considerablemente el peso de la cera recogida, así como el gasto de transporte que supondría llevarla en rama. En una buena campaña un par de cereiros podían volver para casa con ochocientos kilogramos de cera limpia; para lo cual había sido necesario comprar alrededor de mil cuatrocientos kilogramos de cera en rama.

Lagares para prensar la cera existían por lo menos en las villas de Cangas del Narcea y Grandas de Salime, y en los pueblos de Villar de Cendias (concejo de Ibias), El Cachorrero (parroquia de El Pozón, concejo de Tinéu) y La Lleirosa, (parroquia de Rellanos, concejo de Tinéu). Los lagares pertenecían a pequeños propietarios rentistas que los arrendaban a los *cereiros;* éstos pagaban en dinero por kilogramo o arroba de cera cocida, y tenían la obligación de dejar en el lagar los residuos que quedaban de la cera (la *borra*), que se empleaban como abono. Los cereiros también disponían de lagares en los Ancares, cuya propiedad estaba en manos de una casa fuerte o de varios de ellos que trabajaban en el lagar por turnos.

La instalación de estos lagares en Asturias no debe de ser anterior al siglo XIX, pues no aparecen citados en el catastro de Ensenada de mediados del siglo XVIII, ni en las descripciones de concejos recopiladas por Tomás López a fines de esa centuria, o por Martínez Marina a comienzos del XIX. Las primeras referencias escritas son de mediados del siglo XIX y parece evidente que es en este siglo cuando se construyen. Con anterioridad a esta fecha aparecen documentados "lagares de cera" en inventarios de bienes de casas pudientes de Allande, que, creemos, debían ser máquinas de menor envergadura que los lagares a que nos referimos[69].

Otra actividad de los cereiros era la fabricación de velas con cera proveniente de los despojos que quedaban en las iglesias. Los curas párrocos les vendían todos los restos de los cirios y velas consumidos en los templos, así como los exvotos envejecidos. Los cereiros recuerdan sobre todo los despojos que compraban en los santuarios y ermitas a los que acudían muchos romeros, y en especial el Santuario de la Virgen de Acebo (concejo de Cangas del Narcea), en donde, días después de la fiesta grande (8 de septiembre) que se celebra en este

[69] En un inventario hecho en 1815 de los bienes de don Domingo Méndez de la Rúa, vecino de Berducedo (Allande), aparece "un lagar de apretar cera, treinta y tres reales" (Papeles de casa Gamallin, Berducedo). El hecho de no estar en un edificio anexo a la casa y su escasa valoración nos hace creer que más que un lagar del tipo de los que estamos hablando aquí, sea una prensa más pequeña. Asimismo en la relación de bienes de Juan Rodríguez Valledor, "vecino que fue de Robledo" (Allande), efectuada en 1692, se menciona "un lagar de cera". AHA: Escribano Diego Fernández de Trapa, caja 15.672.

lugar, compraban al cura sacos enteros de cera quemada. Las velas eran de una calidad muy mala: "los cereiros traían unas velas que no valían nada, ardían y echaban una humareda terrible" (Rellanos, concejo de Tinéu). El mercado de estas velas baratas iba dirigido únicamente a los campesinos que no confeccionaban sus candelas, pues su poder adquisitivo no les permitía disponer de otra clase de velas. Los cereiros las vendían directamente a los campesinos o a través de las cantinas de los pueblos.

La consideración que los campesinos asturianos tenían por los cereiros no era igual en todos los casos, aunque la opinión general es que eran personas formales, míseras, muy sucias y "muy gitanos en el negocio".

> "Venía un paisano comprando cera, de los Ancares, un paisanín que conocí yo con ochenta años, que dormía en la cuadra con la mula. Chamábamosle el tío Manuel de la cera. Hizo dos casas en el centro de Ponferrada, me parece que de seis pisos, con lo que sacó andando a la cera toda la vida. Andaba con aquel macho o con dos, iba juntando para algún sitio y tenía lagares para cocer. Compraba la cera por poco, venía y siempre decía: ¡Esto non vale, esto tampoco!, pero todo iba pal saco y pal macho, llevaba una carga terrible. Tenía un sombrero de paño que se le pegaban las moscas en él; claro, taba, como decimos aquí cuando uno está muy sucio, como un cereiro, imagínate que andando por ahí con las manos entre la miel y la cera, compraba aquí y en el otro lao, y claro no iba a estar todo el día lavando las manos, él iba a lo de él. Pero fíjate, que dormía en la cuadra por no gastar, encima de paja, y mira que entonces poco se llevaban las pousadas". (Fonteta, concejo de Allande).

Los cereiros, según los campesinos, "pagaban lo menos que podían" y con ellos había que regatear "porque si no te llevaban la cera por nada". "Mi padre defendíase bien con los cereiros. Llegaban a casa: ¡Hombre José véndame la cera! Yo se la vendo pero hay que pagarla. Entonces ellos ofrecían tanto y mi padre pedía más. Al final siempre hacían que marchaban, pero volvían enseguida: ¡Hombre José le doy dos reales más, véndame la cera hombre! Eran unos gitanos terribles" (Mazo de Mon, concejo de Samartín de Ozcos).

El abandono por parte de los ancareses de este oficio ambulante supuso un corte drástico en el comercio de la cera: "la gente antes contaba con él [cereiro], como él con la gente, él non perdía viaje, pero ahora non vien y non sabemos donde meter la cera". En la actualidad la mayor parte de los campesinos que aún producen cera en sus colmenas fijistas acaban tirándola o echándosela a las abejas, porque no tienen un mercado para ella. Además, los bajos precios que se pagan por la cera no compensa a los *abeyeiros* (de pueblos próximos a las ciudades) su venta al por menor en las tiendas de material apícola donde se funde para confeccionar las láminas de cera estampada.

> "La cera dicen que sirve pa munches coses, en les fabriques vuelven a fundilo pa eses lámines que traemos pa les cajes, cera pa muebles, etc., pero agora non ties donde lo vender. Yo queméi en la huerta una partida dello, hay que tenelo muy guardao porque si dan les abeyes con ello van toes allí, y non pue ser. Hay una vecina que lo llevaba a Uviéu a vender, pero lo querían regalao, y no te daban na por ello, y eso tampoco pue ser" (Busloñe, concejo de Morcín).

La preparación y limpieza de la cera

Los modos de preparar la cera que vamos a exponer son dos: el primero es el que empleaban los campesinos en sus casas, cuando cocían una cantidad pequeña para fabricar algunas velas de poco grueso o simplemente para venderla a los *cereiros* por un precio mayor que la cera en bruto; el segundo, es el método utilizado por los *cereiros* en los lagares de cera, en concreto en el único que aún se conserva, que es el de El Cachorrero (concejo de Tinéu), donde se cocía mucha cera.

Como ya vimos en el capítulo anterior hay dos clases de cera: la cera de *esmielguía* o de miel y la cera de *murrina*. La primera es la que sale cuando se corta la colmena y es una cera nueva, que tiene mucha agua y un color amari-

llo claro; la segunda es la cera que queda en las colmenas muertas o que se saca cuando se *esconcían*, son panales viejos, secos y de color negro que dan una cera amarilla muy oscura. La cera de *murrina* sólo la aprovechaban los cereiros porque la cocían y exprimían en lagares grandes; en cambio, el sistema utilizado por los campesinos no les permitía sacar un rendimiento aceptable de esta cera.

Las bolas de cera en rama no se podían guardar ni almacenar, y la cera era necesario cocerla y limpiarla porque transcurrido un tiempo comenzaba a apolillarse. Sin embargo, una vez sometida a esas operaciones, la cera podía conservarse en buenas condiciones durante bastante tiempo.

La cera limpia tenía que quedar amarilla, con olor a miel y libre de impurezas; según Pumarada y Toyos (1712), la cera "para ser buena debe ser muy amarilla, dura, firme, limpia, ligera, olorosa, muy purificada de toda suciedad, y que no tenga mezcla de sebo".

1. Limpieza domestica de la cera.

El sistema empleado por los campesinos en sus casas era muy sencillo y solo requería dos operaciones: cocer la cera y colarla. Las pelotas de cera sucia que quedaban después de estrujar los panales y sacar la miel, denominadas *buche* (concejo de Somiedo), *buyo* (concejo de Boal), *baloco* (concejo de Eilao) y *balloco* (concejo de Allande), era necesario cocerlas con agua para derretirlas; mientras cocía la cera había que revolver el caldo constantemente y tener cuidado de que no se quemase, porque si sucedía esto el resultado era una cera demasiado oscura. Cuando la cera estaba totalmente derretida, es decir en el momento que la cera flotaba en el agua y las inmundicias estaban en el fondo del pote, se colaba con un saco fino en el que quedaban esas inmundicias, denominadas *borra* (concejos de Grao, Tinéu), *conda* (concejo de Tinéu), *tierra d'abeyes* (concejos de Mieres, Ayer) o *broza tierra* (concejo de Colunga). La cera líquida se echaba en una fuente con un poco de agua en el fondo, para que no se pegase, y se dejaba allí hasta que solidificaba. Los panes o tortas de cera, conocidos con el nombre de *panales*, se guardaban para vendérselos a los cereiros o se usaban para fabricar velas.

Algunos campesinos volvían a cocer la *borra* para sacarle hasta la última gota de cera, pero la mayoría se la vendían a los cereiros.

El mejor método para separar totalmente la cera de la mucha suciedad que contenía era exprimiéndola con una prensa. En este caso la cera líquida se introducía en un saco cerrado y se prensaba con fuerza para que la *borra* quedase bien exprimida. Sampil expone en su *Nuevo plan de colmenas* dos métodos para exprimir la cera sin necesidad de prensa, pues "pocos serán los que tengan esta máquina"[70], y explica con un caso real las ventajas de su uso:

> "en mi país, por no estar instruidos en estas fáciles operaciones, pierden mucha [cera], pues de la tierra de abejas, como llaman los paisanos a unas bolas que hacen quando aun está caliente la inmundicia que sacan del capiruzo, y compran a dos quartos los que de tiempo en tiempo andan acopiándolas por los pueblos, suelen sacar éstos una o dos onzas de buena cera, de cada bola que les venden; con que véase si tienen bastante ganancia".
>
> "Lo cierto es que las que mando hacer quando se exprime la mía, es difícil unirlas, pues les falta aquel gluten que debe mantener pegadas tantas partículas extrañas, y ninguno de los que comercian en este ramo me las quiere tomar; preguntándoles yo el porqué, me dicen que están demasiado ligeras, así es porque no tienen un adarme de cera"[71].

A pesar de los consejos de Sampil y de otros ilustrados del siglo XVIII, el uso de prensas para exprimir la cera no fue muy habitual entre los campesinos. En Asturias conocemos tres aparatos diferentes para prensar, construidos en

---

[70] J. A. Sampil, *Nuevo plan de colmenas*, pp. 254-256.

[71] *Ibídem*, pp. 256-257.

madera, de los cuales dos eran, al parecer, exclusivos de las casas en las que nosotros los hemos visto.

Los tres modelos necesitan para trabajar la fuerza del hombre, los dos primeros reciben una presión directa y la última utiliza un husillo de hierro con el que se aprovecha mejor el esfuerzo humano. Antes de utilizar cualquiera de las prensas era necesario mojarlas con agua, para que la cera no se pegara en la madera; asimismo, cuando se acababa la faena era importante lavarlas bien con agua caliente.

El aparato más sencillo se conoce con el término de *fustes*[73], y está formado por dos tablas alargadas (cuya longitud oscila entre un metro y 150 cm), más anchas por abajo que por la empuñadura, unidas por sus extremos inferiores con una correa o un par de bisagras de hierro; todos los ejemplares que conocemos son de madera de castaño. Para exprimir la cera se echaba derretida dentro de un saco, el cual se colocaba entre las dos tablas y se oprimía con fuerza hasta que salía toda la cera; la porquería quedaba en el saco y la cera limpia se recogía en un cacharro. Los *fustes* se utilizaban en el concejo de Ibias y en el vecino de Navia de Suarna (Lugo). Los pocos ejemplares que conocemos pertenecen a la colección etnográfica de la Asociación Cultural "Antola" de San Antolín de Ibias y al Museo Etnográfico de Grandas de Salime.

Las otras dos prensas son de San Damías (concejo de Pravia) y Restiello (concejo de Grao). La primera es un tablón largo de castaño (170 cm), que tiene en un extremo un recipiente, abierto en la misma pieza de madera,



Fustes para prensar la cera. Museo Etnográfico de Grandas de Salime.

con su fondo agujereado. El recipiente termina con un apéndice de madera y se cierra con una tapa gruesa, que tiene un par de palos clavados. La cera derretida se echa en un saco y se coloca en la prensa; a continuación se tapa y se aprieta la cera con una palanca (que se ata en el apéndice mencionado y pasa por entre los dos palos de la tapa), que acaba saliendo por los agujeros del fondo a un cacharro con agua.

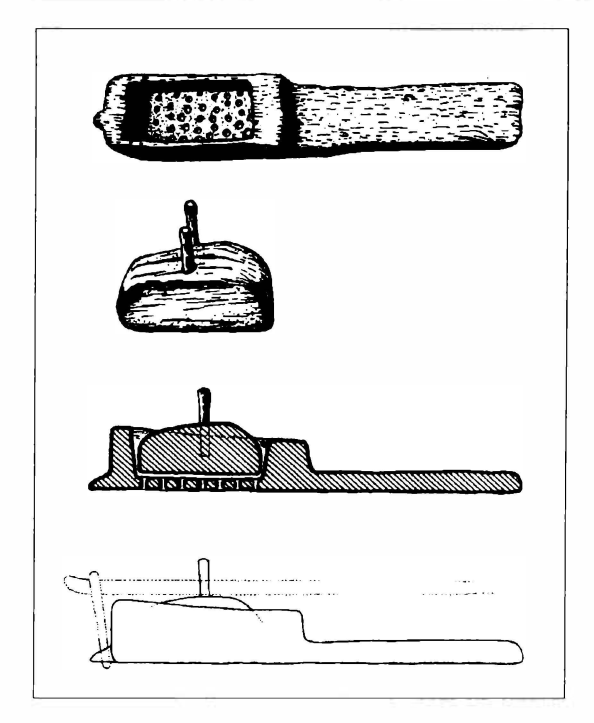
Por último, la prensa de Restiello está formada por un grueso madero (35 x 80 cm) de fresno, en el que se ha abierto un receptáculo cuyo fondo está agujereado. El madero está levantado del suelo por cuatro patas y tenía un husillo de hierro, que hoy no se conserva. Para exprimir la cera derretida, se colocaba ésta en el receptáculo y se cubría con una tapa de madera; a continuación se apretaba el husillo contra la tapa hasta que salía toda la cera.

2. Limpieza en los lagares de cera.

Una vez visto el sistema empleado por los campesinos para limpiar la cera, vamos a describir los lagares de cera y el sistema de trabajo de los *cereiros*.

---

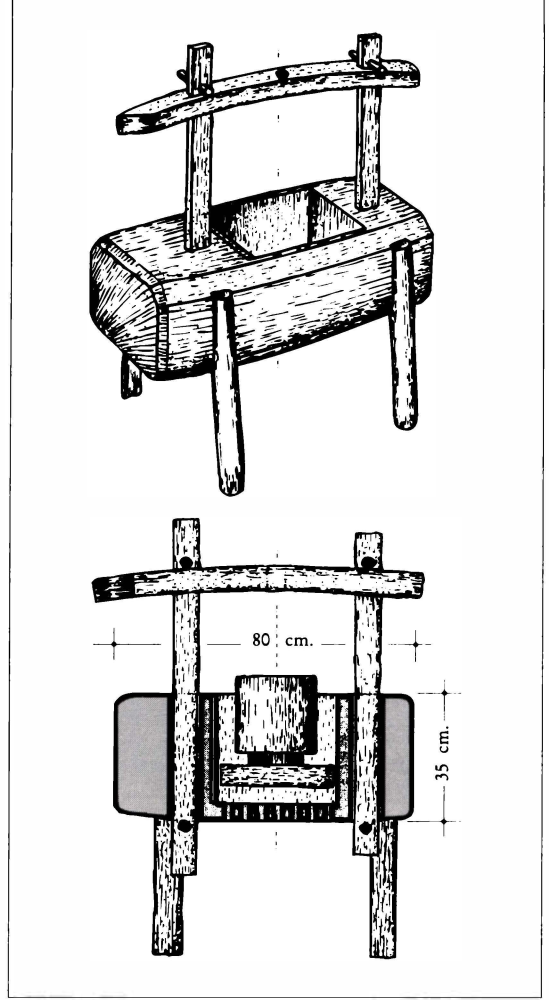
72 La palabra *fustes* procede del latín *fustis* (palo, trozo de madera), y como ya vimos también se utiliza para designar a los palos que atraviesan el interior de la colmena, esta circunstancia no es extraña pues esa misma palabra se utiliza en el noroeste de la Península Ibérica para designar diversos utensilios fabricados con palos y varas de madera. Véase W. Ebeling y F. Krüger, "La castaña en el noroeste de la Península Ibérica", p. 220.



Prensa para la cera, San Damías (Pravia).

Con el nombre de "lagar de cera" se conocía tanto la máquina para prensar la cera como, por extensión, toda la instalación donde se encontraba. El único que ha llegado hasta nuestros días, en un estado ruinoso, es el de El Cachorrero, que está a dos kilómetros de Xera (Tinéu), y se levanta junto a la casa del propietario, que desde hace varias décadas lleva un casero.

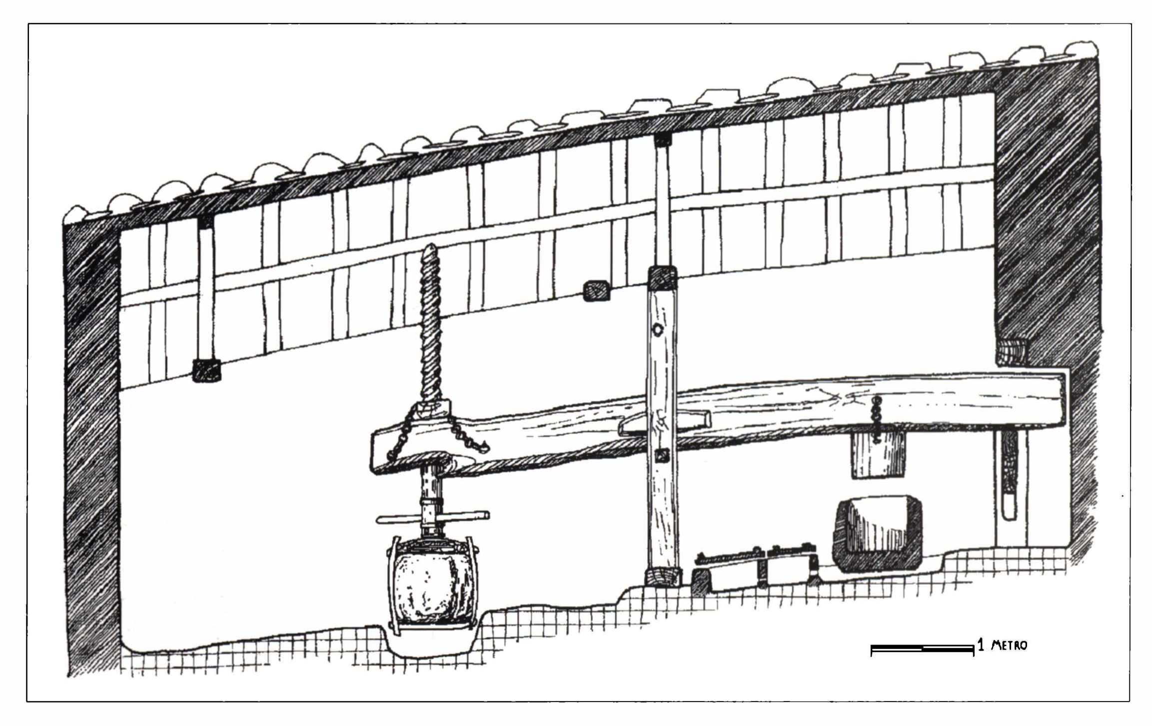
El lagar es un edificio de planta rectangular y cubierta a dos aguas, con muros de mampostería sin revocar y cuyo único vano es la puerta de acceso. En el interior no hay ninguna división y casi todo el espacio está ocupado por la prensa. De todos modos, no todas las instalaciones de este tipo eran tan simples como ésta, pues sabemos que el lagar de Grandas de Salime, que pertenecía a casa Linera, tenía agua corriente y una estancia para secado de la cera.



Prensa para la cera, Restiello (Grao).

La prensa de cera de El Cachorrero es igual que otras ya estudiadas en España[73], y similar a las prensas de viga con pesa que se utilizan en Asturias y otras muchas regiones europeas para

[73] Véanse E. CASTELLOTE HERRERO, "Cera y cerería en Guadalajara", pp. 139-141; D. LOMBARTE ARRUFAT y A. QUINTANA I FONT, "L'apicultura tradicional a Pena-roja" [Aragón], pp. 81-82, y O. CRUZ GARCIA, "Descubrimiento del pasado artesanal de la Carballeda" [Zamora], pp. 7-11.



Lagar de cera de El Cachorrero (Tinéu).

fabricar sidra o vino. Consta de los siguientes elementos:

1). La viga, tronco desbastado de roble de seis metros de largo.

2). El *fusu*, o husillo, es de madera de negrillo y tiene en su parte inferior una *pesa* o piedra de más de una tonelada de peso. El fuso lleva un palo atravesado que al empujarlo dos hombres sirve para subir o bajar la pesa, en definitiva para hacer funcionar la prensa.

3). La viga está sujeta en su centro por dos pies derechos, que tienen otros tantos travesaños, en uno de los cuales descansa la viga.

4). La viga en el extremo opuesto a la pesa está sujeta firmemente por otros dos pies derechos.

5). El *cepo* o *pisón* es un madero macizo troncocónico que está sujeto a la viga con unas cadenas y que encaja en la cubeta donde se echa la cera. Es la pieza que al subir la piedra se encaja en la cubeta y prensa la cera.

6). Cubeta abierta en un tronco con muchos agujeros por donde sale la cera exprimida.

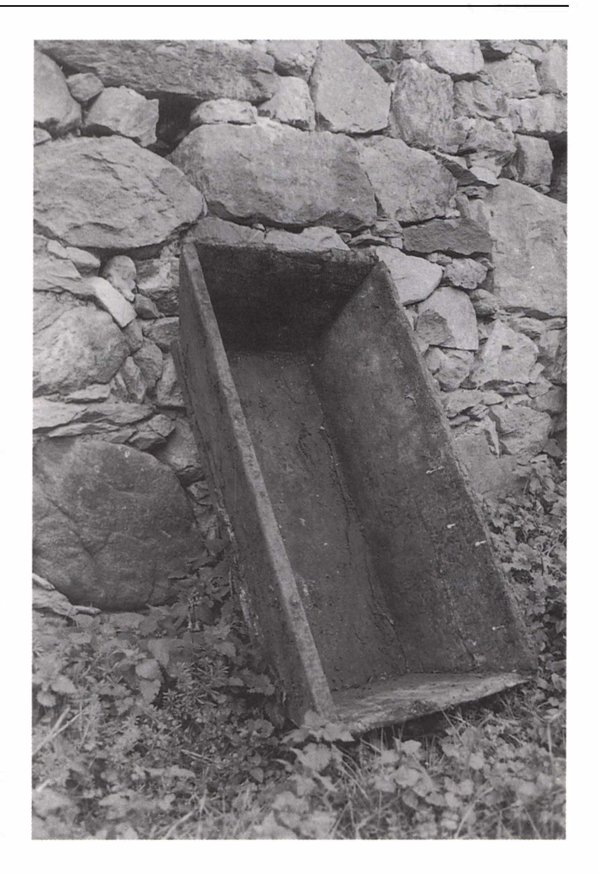
7). Debajo de la cubeta hay tres pequeños depósitos en los que caen la cera y el agua, que están comunicados por un pequeño desagüe situado en el fondo. El primero está situado justo debajo de la cubeta; en el segundo queda la cera y en el último se va estancando el agua. Hasta el momento de sacar la cera los depósitos permanecían tapados con unas tablas para que no se ensuciaran.

Al fondo del lagar, en línea con la cubeta, está la caldera donde se cuece la cera. La caldera es de hierro y se apoya entre dos muros de mampostería; el hogar está abierto por delante para poder atender el fuego colocado debajo de la caldera.

El trabajo en el lagar comienza echando en la caldera llena de agua las bolas de cera en rama, que tienen que derretirse completamente. Hasta que no se deshacían estas bolas los cereiros tenían que estar revolviendo el caldo. Cuando la cera estaba lista para prensar se sacaba de la caldera con unos cazos de hojalata provistos de unos mangos largos, y se introducía en la cubeta entre serones de esparto. El primer serón, que llamaban "la pareja", era el más grande y con él se cubrían el fondo y los lados de la cubeta, sobresaliendo por encima de los demás. El resto de los serones eran redondos y tenían la circunferencia de la cubeta. En una lagarada solían echarse tres o cuatro capas de cera separadas por otros tantos serones. En cada capa iban unos cinco cazos de agua y cera derretida. Una vez colocadas todas las capas se cubrían por arriba con los extremos de "la pareja", que se doblaban hacia adentro.

En el momento en que estaba llena la cubeta, los cereiros levantaban la pesa del lagar dando vueltas al *fusu* y encajaban el *cepo* en aquella. Quitaban los travesaños del lado opuesto al *fusu* y en ese momento todo el peso del lagar prensaba la cera. Esta operación duraba alrededor de media hora, y en ese tiempo la cera y el agua salían por los agujeros de la cubeta y caían al primer depósito situado debajo. Aquí quedaban, en función de su peso específico, la cera arriba y el agua caliente debajo, pero según se iba llenando el depósito de cera el agua comenzaba a salir a los otros pozos inferiores. Los cereiros sacaban la cera con unos cazos pequeños y la echaban en unas latas; de estas ya se pasaba a unas maseras de madera donde enfriaba y endurecía hasta el día siguiente. Las maseras tenían que estar mojadas y en su fondo había una película de agua para que la cera no se pegara y se desprendiera con facilidad a la hora de sacar los *panales* (panes). Estos *panales* de cera limpia pesaban por término medio cuarenta kilogramos.

Los serones se sacaban de la cubeta y antes



Masera para solidificar la cera en el lagar de El Cachorrero.

de que enfriaran era necesario limpiarlos con las manos de las impurezas, *borra* o *conda*, que quedaban pegadas en ellos, así como de los restos de cera. La *borra* se amontonaba fuera del lagar y la cera se echaba otra vez a la caldera.

El trabajo en el lagar requería mucha limpieza para que la cera no se ensuciase.

Los cereiros que trabajaban en el occidente de Asturias iban acumulando la cera en rama que adquirían en diferentes pueblos y cuando ya tenían bastante recogida iban al lagar. Los que no lograban una campaña buena solían vendérsela a otros, "porque no nos merecía la pena por poco". En el lagar era frecuente que

coincidiesen varias parejas de cereiros, pues todas tenían el mismo calendario de trabajo, y en él iban trabajando por riguroso orden de llegada. Una vez comenzaba a cocer una pareja no empezaba otra hasta que no acababa la primera.

> Los cereiros trabajaban en el lagar a destajo, día y noche, para poder volver enseguida a sus casas y disminuir los gastos de estancia. En este tiempo tenían que pagar la cama y la comida en la casa del lagar o en alguna próxima; aunque en la cama dormían pocos, pues la mayoría pernoctaban en los pajares y los escaños de las *llariegas* o *lareiras* (cocinas de fuego bajo). "El trabajo del llagar era muy esclavo, la gente nueva si lo ve no pasa de la puerta" (El Cachorrero, concejo de Tinéu).

El dueño del lagar les cobraba en dinero por kilo de cera limpia y se quedaba con toda la *borra*. En los últimos años los propios cereiros se interesaron por ésta y tuvieron que pagar para llevársela. La *borra* era un abono muy fuerte que se empleaba sólo en las tierras de cultivo, mezclado con roza del monte o *cucho* (estiércol), y nunca en los prados, porque los quemaba.

Los caseros que tenía el propietario del lagar en su casa se beneficiaban mucho de la estancia de los cereiros, porque les suministraban la leña, les mantenían los machos y les daban aposento y comida. El gasto de leña era muy grande, pues la caldera del lagar estaba todo el día hirviendo.

La fabricación de velas y exvotos de cera

El principal uso de la cera era, como ya dejamos explicado en los capítulos anteriores, para el culto religioso, en el que participaba en forma de velas y exvotos. Las velas eran de diferentes tamaños, siendo las más gruesas las hachas y los cirios, y las más delgadas las cerillas. El modo de fabricar todos estos productos variaba en función del volumen de cera que se trabajaba, y del mismo modo que sucedía con la limpieza de la cera, existían dos métodos: uno doméstico y otro característico de las cererías. Ahora bien, mientras que el primer sistema todavía se emplea en algunas casas para fabricar las velas, el segundo no se practica en la actualidad, pues en Asturias no queda ninguna cerería en activo.

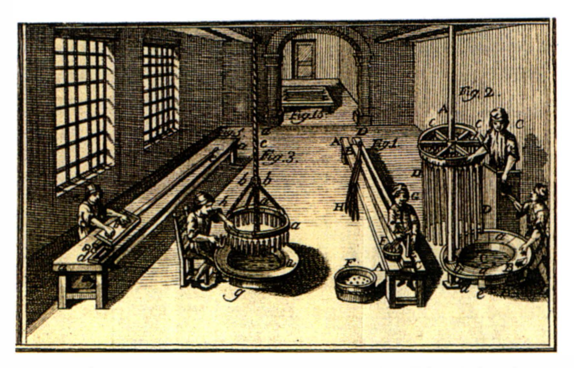
En nuestra región el número de cereros profesionales nunca fue grande, y su localización rara vez traspasó los núcleos urbanos más importantes. A mediados del siglo XVIII, el número de personas que se declara cerero de profesión en el catastro de Ensenada es insignificante, y ello es debido a que los que se dedicaban a este ramo lo compaginaban con otra actividad principal: taberneros[74] y principalmente, como fue tradicional hasta fecha cercana, confiteros. Chocolateros, bizcocheros y confiteros sólo había, según dicho catastro, en Oviedo (28), Xixón (27), Avilés (16) y Llanes (5)[75], pero por desgracia son muy pocos los datos que tenemos para poder evaluar su trabajo como cereros. De este modo, en las respuestas a dicho catastro en Xixón, sólo dos confiteros se declaran cereros, y en Llanes, ningún bizcochero alude a su dedicación a la cera. En 1771 el "Gremio de confiteros y chocolateros y zereros" de Oviedo estaba formado por 33 personas, de las cuales 16 especifican que son molenderos de chocolate[76]; sin embargo, tampoco esta fuente de información nos proporciona datos precisos sobre el trabajo y el tiempo que dedicaban estos oficiales a la cera.

---

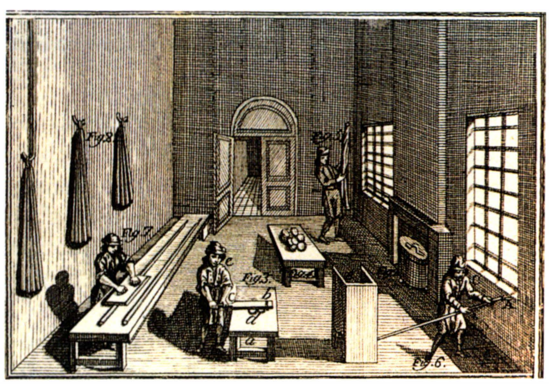
[74] En la segunda mitad del siglo XVIII uno de los cereros más activos de Oviedo fue José Fernández Vanciella, "tabernero, vecino de Llatores".

[75] J. OCAMPO SUAREZ-VALDES, "Actividades humanas y medios de producción en la Asturias de finales del Antiguo Régimen", pp. 971-984.

[76] *Relación de los individuos que en la Ciudad ejercían alguna profesión y utilidad que ésta les reportaba a cada uno diariamente, por termino medio, en el año de 1771 a efectos de establecer la 'única Real contribución'*, Archivo del Ayuntamiento de Oviedo: Legajo nº 147, documento nº 7.



Modo de hacer velas vertiendo la cera sobre el pábilo (de Duhamel du Monceau, *Arte de cerero,* Madrid, 1777).



Modo de hacer los cirios y hachas a mano (de Duhamel du Monceau, *Arte de cerero,* Madrid, 1777).

En 1884, según la *Guía industrial y comercial de Asturias* de Román Cartavio, las únicas cererías especializadas de la región estaban en Oviedo, donde había cinco "fábricas de cera"[77]. En el resto de las villas asturianas la actividad cerera se realizaba en comercios que abarcaban otros muchos ramos[78], así la "antigua y acreditada cerería de don Antonio de la Campa, en Avilés, frente a los caños de San Francisco"[79], aparece en dicha *Guía industrial* como una tienda de ultramarinos[80], y en Cangas del Narcea el comercio de Evaristo Morodo anuncia en el membrete de sus facturas de 1898 la venta de cera entre otras múltiples actividades: "ferretería y quincallería, cristalería, objetos de escritorio, almacén de cera pura de abejas, calzado fino y ordinario, vinos y licores, géneros ultramarinos del reino y extranjeros, armas de fuego, pinturas". Aunque también en las villas existían algunas excepciones, como en Villaviciosa donde en 1887 estaba el "gran establecimiento de cerería La Luz", en el que se fabricaban "cirios con toda clase de adornos, hachas, hachones y velas de todos los tamaños y dibujos según los últimos modelos recientemente llegados de París. Ojos, brazos, piernas, corderos y gochos (hablando mal) y todo lo concerniente al ramo"[81]. Por último, en Xixón en 1899, había tres cererías y dos fábricas de bujías esteáricas[82].

Junto a las cererías y comercios en los que se trabajaba directamente la cera, también estaban las tiendas y tabernas en las que se vendían velas y cirios procedentes de las fábricas de cera de León y otras provincias españolas, que sumi-

[77] Las fábricas de cera eran las de "D. Teodoro Díaz Estébanez, calle Santa Ana; D. Carlos Uría, calle San Juan; D. Fortunato López, calle Canóniga; D. Diego Cervero, calle Magdalena", y la de D. Francisco Valle. A. R. CARTAVIO, *Guía industrial*, pp. 62 y 108

[78] En la misma ciudad de Oviedo también fabricaban velas las "droguerías-farmacias", así en un inventario de los bienes del farmacéutico Juan Bautista Agosti, efectuado en 1848, aparecen "6 cajas con 180 moldes para hacer velas y algunos útiles para el mismo efecto". AHA: Protocolos del escribano Vicente González Alberu, Oviedo, caja 1.780, fol. 50.

[79] Anuncio en *El Eco de Avilés*, nº 100, 26 de abril de 1888.

[80] A. R. CARTAVIO, *Guía industrial*, p. 130.

[81] La cerería estaba en la calle del Agua, y era propiedad de Benito Moreno (a) *Capriscol;* en ella se ofrecían también "lecciones a domicilio" y "fabes". *La Tía Cacica*, nº 15, 7 de marzo de 1887.

[82] Las cererías eran la de Mateo Ponce, Hijas de Cipriano Cuervo y Cándido Cuervo. Las fábricas de bujías eran las de los "Sres. Oliver hermanos", "establecida recientemente en el barrio del Tejedor", y "La Luz Asturiana: Fábrica de bujías esteáricas y velas de cera de R. Díez y Cª.", instalada en 1896 en la calle Garcilaso de la Vega, que empleaba 10 aparatos con 100 moldes cada uno para las bujías esteáricas y "dos pailas o anillos" para las velas de cera. *Nueva guía de Gijón* (Gijón, 1899) pp. 48 y 55.

nistraban al mercado asturiano una gran parte de la cera que se gastaba.

En las cererías había "un surtido abundante de toda clase de cera labrada, como son: hachas, cirios rizados, lisos y labrados, de todos pesos y tamaños"[83], así como velas y "figuras de cera"[84]. Los productos se fabricaban, según la publicidad, con "cera pura de abejas"[85] de tres clases: blanca, amarilla y "amarilla con baño blanco". El sistema de fabricación empleado lo desconocemos pero lógicamente debía ser igual al utilizado en otras cererías españolas, que se mantuvieron hasta hace poco tiempo[86] o que todavía trabajan artesanalmente en nuestros días[87].

Los métodos utilizados para fabricar velas y cirios eran principalmente dos: vertido de la cera sobre el pábilo e inmersión del pábilo en una caldera con cera líquida. El primero era el utilizado por los cereiros del valle de Ancares para fabricar las velas hechas con los despojos de cera; los pábilos se ataban en una rueda de madera que colgaba sobre una caldera llena cera, con un cazo se iba cogiendo la cera y se vertía sobre los pábilos que giraban en la rueda. Cuando la vela volvía hasta el cereiro la capa anterior ya estaba cuajada, vertiéndose otra encima. El número de capas de cera dependía del tamaño que se quisiera dar a las velas; los cereiros fabricaban normalmente velas de cuarterón (115 g), media libra (230 g) y libra (460 g). Por último, una vez que se sacaban las velas de la rueda, se alisaban y bruñían encima de una mesa pasándoles una tabla de madera por encima.

El otro sistema consiste en sumergir verticalmente y sucesivas veces los pábilos en una caldera con cera, así se van superponiendo capas de cera hasta lograr el grosor deseado para las velas. Los pábilos iban atados en unas tablillas que colgaban asimismo de una rueda poligonal. Este método era más evolucionado que el anterior y con él se fabricaban las velas con gran rapidez.

Los métodos domésticos utilizados por los campesinos difieren bastante de los de las cererías especializadas. La confección de velas era una labor casera que realizaban preferentemente las mujeres en la cocina de sus casas. Sin embargo, era un trabajo masculino cuando su fabricación constituía una actividad económica de cierta importancia para la familia. El sistema más utilizado y extendido en nuestra región consistía en cortar un trozo de cera limpia de un *panal* (pan o torta) y ablandarlo con agua caliente o poniéndolo junto a la cocina de leña. Una vez que la cera tenía plasticidad se amasaba con las manos y se estiraba encima de una mesa hasta dejarla "fina como un frisuelo". A continuación se arrollaba la cera con una tabla de madera hasta darle la forma de una vela. Para introducir el pábilo de algodón se calentaba la hoja de un cuchillo al fuego y con ella se abría longitudinalmente la vela; se metía el pábilo en la ranura y por último, se volvía a calentar un poco la vela y se le pasaba la tabla por encima hasta dejarla lista.

Otro sistema bastante utilizado, que es una variante del anterior, consiste en meter el pábilo cuando la cera esta estirada sobre la mesa; con la mecha dentro se enrolla la cera dándole la forma de vela del mismo modo que en el caso anterior.

---

[83] Anuncio de la cerería de don Antonio de la Campa, en Avilés, en *El Eco de Avilés*, nº 100, 26 de abril de 1888.

[84] La cerería de Hijos de Fortunato López estaba especializada "en velas, figuras de cera y hachones", según el anuncio de *El Carbayón*, 12 de julio de 1912.

[85] El anuncio citado en la nota anterior avisa en sus primeras líneas: "Esta antigua y conocida casa tiene un completo surtido en todos los artículos correspondientes al ramo de la cerería, esmeradamente elaborados en sus talleres con cera pura de abejas, sin mezcla alguna de otras sustancias extrañas y que suelen emplearse para abaratar su precio".

[86] E. CASTELLOTE HERRERO, *Cera y cerería en Guadalajara*, pp. 146-149.

[87] R. DIAZ MADERUELO, "El oficio artesano de cerería en Segovia", pp. 275-280

Aunque éstos eran los dos modos más corrientes de confeccionar velas en casa, también hemos encontrado otros dos métodos utilizados en el campo asturiano: los moldes[88] y la inmersión vertical.

Los moldes eran de tres tipos:

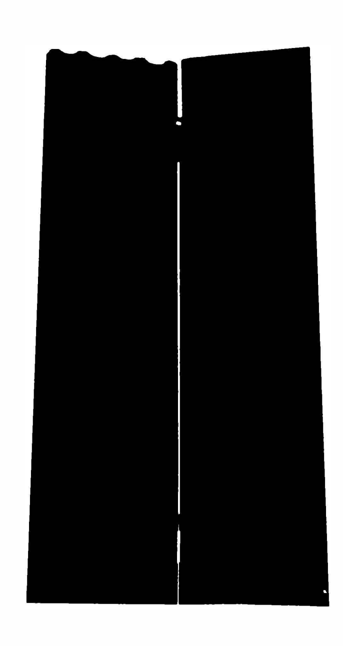
1). Moldes fabricados con el *arna* (corteza enteriza) de una rama de castaño y con cañas de *cañavera* (bambú), que se cortaban entre dos nudos. En ambos casos se introducía el pábilo dentro del molde y se vertía la cera líquida; cuando la cera solidificaba se rompía el molde para sacar la vela.

2). Moldes de hojalata para fabricar una o varias velas (4 o 12). Los pocos ejemplos que conocemos pertenecen a casas de propietarios y a parroquias rurales, y responden a un tipo de moldes muy difundido en Europa durante la segunda mitad del siglo XIX. El sistema de fabricación era similar al practicado con los moldes anteriores, aunque en estos de hojalata se sacaban las velas solidificadas introduciendo el molde en agua caliente.



Molde para doce velas (47x26x29 cm), en Corao.

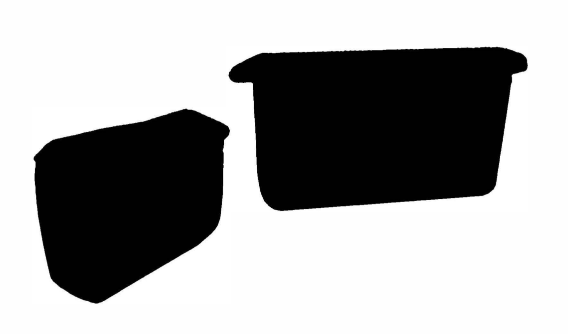
3). Molde bivalvo de madera de castaño (68 x 16 cm) para confeccionar cuatro velas de 65 cm de largo y 2 cm de grosor. Este molde está en el Museo Etnográfico de Grandas de Salime y fue adquirido a un anticuario del concejo de Valdés; lo más probable es que perteneciese a una parroquia de la marina del occidente asturiano. El molde tiene en los costados largos un par de bisagras y dos aldabas pequeñas, y en sus extremos está cerrado con sendas chapas de hojalata: una tiene cuatro perforaciones diminutas para sujetar en ellas los pábilos, y la otra sólo tapa la mitad del molde para permitir el vaciado de la cera líquida.



Molde bivalvo para cuatro velas.

En cuanto al método de fabricación de velas por inmersión vertical del pábilo, no parece

[88] Los moldes también se usaban en el siglo XIX en las tiendas para fabricar velas; véase la nota 78.



Recipientes de madera para fabricar velas por inmersión.



Panes de cera amarilla.

que estuviera muy extendido en Asturias. El único testimonio de su existencia son dos recipientes prismáticos (44 x 74 x 17 cm y 37 x 47 x 17 cm), hechos en una misma pieza de madera de castaño, procedentes del Valledor (concejo de Allande), que en la actualidad pertenecen al Museo Etnográfico de Grandas de Salime. La función de estos recipientes era contener cera o sebo de oveja líquidos en donde se sumergían los pábilos para fabricar las velas. Los pábilos se sujetaban en una tablilla alargada y se introducían en el caldo las veces que fuera necesario hasta conseguir las velas.

La confección de velas y cirios era en algunos casos, como ya indicamos, un trabajo de personas especializadas, que compaginaban su trabajo en el campo con la fabricación de velas por encargo y cobrando en dinero. Existían dos maneras de trabajar: en unos casos, los campesinos les llevaban la cera y en otros, ponían ellos el material, pesando la cera antes de confeccionar las velas. El método de fabricación era el doméstico descrito en primer lugar; los modelos de velas estaban en función del peso y eran los siguientes: velas de 50 gramos, un cuarterón (115 gramos), 200 gramos, 250 gramos y una libra (460 gramos). Los encargos de velas se concentraban a lo largo del año en unas épocas muy determinadas: Semana Santa y vísperas de alguna romería importante de la parroquia; asimismo, la muerte de un vecino aumentaba considerablemente la demanda de velas.

Los exvotos de cera que la devoción popular ofrecía a las divinidades, en particular a santos y vírgenes que se mostraban poderosos a través de milagros, eran, casi exclusivamente, cuerpos, bustos, extremidades y órganos humanos, así como figuras de los animales domésticos más importantes en la economía rural (cerdos, vacas y caballos).

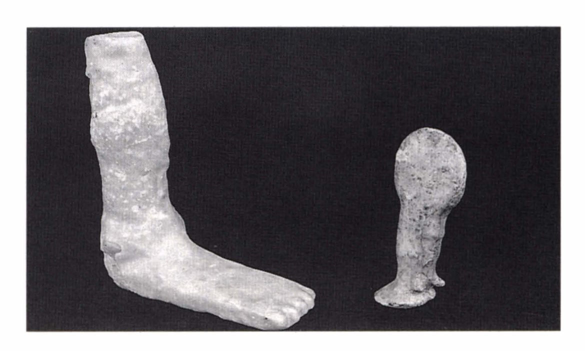
La fabricación de exvotos se hacía de dos maneras: moldeados y modelados. La primera técnica era la utilizada por las cererías que tenían una producción grande destinada a la venta, y la segunda era la empleada por los campesinos cuando ellos mismos confeccionaban los exvotos.

El moldeado consiste en verter la cera derretida en un molde. Existen varias técnicas de fabricación, pero la más habitual y la única que hemos visto en Asturias, en concreto en el comercio de Morodo (Cangas del Narcea), utiliza moldes de yeso, negativos y bivalvos, que datan de los años veinte del presente siglo. Para confeccionar los exvotos se sumergen los moldes en agua con antelación, para que la cera se desprenda con facilidad; se cierran bien las dos

Moldes de exvotos de cera.



Dos exvotos moldeados de niño y niña.



Exvotos modelados: una pierna y una pata de vaca.

partes del molde y se echa la cera líquida con una cuchara. A continuación se gira el molde con las manos para extender la cera sobre sus paredes internas, y verter fuera la sobrante. Una vez que ha reposado y cuajado la cera, se abre el molde con cuidado, y se saca una figura hueca que es su positivo. Por último, se recortan con una cuchilla todas las "barbas" o bordes desiguales, que provienen de las juntas de las piezas del molde.

El modelado requiere más cantidad de cera, porque las figuras son macizas. La situación más corriente era que los campesinos que necesitaban un exvoto para un ofrecimiento y no podían comprarlo, le pidiesen a un paisano curioso y habilidoso del pueblo que les hiciese una figura determinada. Para modelar era necesario ablandar la cera un poco y darle la primera forma con las manos, a continuación se dejaba endurecer y se labraba con una navaja. Los exvotos modelados eran por lo común más toscos que los fabricados en moldes; las formas obtenidas con este procedimiento dependían lógicamente de la mano del "artista popular", que a veces lograba una calidad y un realismo destacados.

Otros usos de la cera en la sociedad rural

La cera tuvo en la sociedad rural más usos que los propiamente religiosos, aunque siempre tuvieron un papel muy secundario con respecto a los eclesiásticos; así, la cera sirvió para alumbrar las casas y como remedio terapéutico de uso externo. Aparte de estos otros usos que todavía gozaron de cierto relieve, aun cabe mencionar algunos más cuyo empleo fue muy reducido. Entre estos últimos están la utilización de cera, mezclada con estiércol, para cubrir los injertos[89] y aislar los cortes efectuados en los árboles; y el empleo de cera para proteger y abrillantar los muebles y suelos de madera, aunque este uso sólo estaba reservado para las casas de las familias más acomodadas de la región.

1. La cera en el alumbrado de las casas.

El uso de la cera para alumbrar las casas estaba restringido por razones económicas a las viviendas de las clases sociales más pudientes. Pero incluso la utilización de la cera entre estas clases no debió de ser muy general hasta las postrimerías del siglo XVIII, pues en 1798 Sampil y Labiades refiriéndose a los usos de la cera escribe: "La cera de que nos servimos en nuestros templos, y que el luxo llegó a introducir en las casas para alumbrarse los caballeros"[90]. Las velas de cera tan sólo daban luz a los estamentos más altos de la sociedad, por lo que es falsa la idea, tan extendida hoy, de que las velas constituían el alumbrado común en tiempos pasados; todavía en 1835 Abarca Castellano escribe: la cera "sirve de combustible, el más fino y decente, para la sagrada luminaria de los templos y el alumbrado de las casas de los Reyes y poderosos"[91].

Los campesinos consideraban el empleo de velas de cera para uso doméstico como un verdadero lujo que no estaba a su alcance. En sus casas sólo alumbraban las velas de cera bendecidas, que se encendían cuando había un peligro o una desgracia: un enfermo, un cadáver, una tormenta, etc. El ritmo de la vida rural estaba marcado por la luz del sol y los ratos en que se necesitaba alumbrado eran pocos. Por la noche la única luz de la casa era el fuego del llar, que no se dejaba morir nunca, y si era necesario se iluminaban las estancias o cuadras con candiles de aceite, velas de sebo de oveja y, sobre todo, con teas vegetales.

---

89 Este procedimiento también lo recoge J. NEIRA MARTÍNEZ, *El habla de Lena*, p. 155.

90 *Nuevo plan de colmenas*, pp. 252-253.

91 *Manual de colmeneros*, p. 253.

"Aquí nos criamos en una cocina pequeña, tábamos todos alredor del fuego en invierno. Pa comer era un misterio, mientras comíamos y fregaban les muyeres encendíase un candiluco, pero luego se apagaba porque se gastaba el esquistu [petróleo], y aquello quedaba a oscuras" (La Xerra, concejo de Llaviana)[92].

En el occidente de Asturias las teas se denominan *garabitas*, *garabuyas*, *gabuzos* o *cádabas*, y son palos secos de brezo (en especial de *uz moural* o *ganzu negro*), sin corteza y recogidos en un monte quemado; cuando se encienden "producen una luz clara, permanente y de considerable duración"[93]. En algunos concejos del centro y oriente los campesinos se alumbraban también con las *érbolas*, que son cortezas de abedul secas y enroscadas. Más modernamente estos sistemas convivieron con las bujías de estearina, parafina[94] y esperma de ballena[95], así como con candiles y faroles de *esquisto* (petróleo), y lámparas de carburo y petróleo[96].

2. Aplicaciones medicas de la cera.

En capítulos anteriores ya hemos visto cómo la luz de las velas benditas se utilizaba para curar enfermedades de animales y personas, así como para prevenir posibles desgracias. Estas propiedades "curativas" y protectoras de la cera venían asignadas por el mundo de las ideas, en gran medida avaladas por la Iglesia, y no tenían nada que ver con las características físicas de esta sustancia. Sin embargo, la cera también se utilizó como remedio para curar enfermedades en función de sus propiedades intrínsecas[97]. La medicina tradicional recurrió a ella como un componente básico de emplastos y ungüentos. En 1621, Jaime Gil aseguraba en un tratado apícola que "hay muy pocos ungüentos, de quantos hasta hoy se tienen noticia, en que no entre la cera. Entra también en innumerables pegados, y si es virgen, sola ella es suficiente para curar la carne magullada y otros muchos golpes que suele recibir el hombre"[98].

La importancia de la cera en la elaboración de medicamentos externos viene determinada por tres razones: constituye una excelente sustancia gelatinosa y plástica que sirve de base concentradora[99]; tiene propiedades impermeabilizantes que permiten aislar las heridas del

---

[92] El aceite o petróleo que se quemaba en el candil se miraba mucho, porque su precio era caro para los campesinos. Así lo refleja una copla popular, publicada por L. CASTAÑON, *Refranero asturiano*, p. 158:
"Una vieya y un candil
son dos estorbos en casa.
La vieya roñe que roñe
y el candil gasta que gasta".

[93] El mismo sistema de alumbrado se empleaba en otras regiones limítrofes. A mediados del siglo pasado Pascual Madoz escribe en el artículo dedicado al Bierzo (provincia de León): "otra utilidad no pequeña sacan del brezo los pueblos de la montaña; sus varas largas de 4 o 5 cuartas, gruesas de 6 u 8 líneas y siempre rectas, una vez secas natural o artificialmente, pierden la corteza y quedan blancas; colgadas en las cocinas y demás habitaciones, encendidas por la parte inferior, y cuidando de quitarles la parte que se va carbonizando, producen una luz clara, permanente y de considerable duración; llamadas *gabuzos* o *velas de corzo*; hay muchísimas poblaciones donde no se usa otro alumbrado; el poco cuidado al despavilarlas es causa de repetidos incendios". *Diccionario Geográfico-Histórico de España*, tomo X, pág. 139.

[94] La parafina es un derivado del petróleo que comenzó a aplicarse a la fabricación de velas en 1850, y su uso se generalizó en el último tercio del siglo pasado. En la actualidad es la materia prima más empleada para la fabricación de velas. Véase R. DIAZ MADERUELO, "El oficio artesano de cerería en Segovia", pp. 281-282.

[95] El 13 de junio de 1850 doña María Alonso, de Avilés, obtiene un "privilegio de introducción" durante cinco años por "un procedimiento para fabricar velas de esperma". *Gaceta de Madrid*, 21 de mayo de 1851.

[96] Los mismos procedimientos utilizaban los campesinos de casi toda Europa. D. J. EVELEIGH, *Candle Lighting*, pp. 3-31.

[97] Químicamente la cera está compuesta por un 74% de éster; un 14% son ácidos cerosos cerotina y helinina, y alcoholes libres; y el 2% restante hidrocarburos alifáticos. La cera es muy rica en vitamina A.

[98] *Perfecta y curiosa declaración de los provechos grandes que dan las colmenas*, fol. 239 vto.

[99] N. IOIRISCH, *Las abejas, farmacéuticas aladas*, p. 122.

medio exterior[100], y, por último, posee cualidades refrigerantes y calentadoras.

Los emplastos de cera se han usado en la medicina popular principalmente para curar quemaduras, catarros bronquiales, fracturas y ulceraciones.

Las quemaduras solían curarse en el medio rural untando la piel dañada con miel, unto y, sobre todo, con cera y aceite de oliva. Estas dos últimas sustancias eran básicas en un emplasto muy utilizado en la zona central de Asturias, el cual debía tenerse preparado en casa, pues, para que su uso tuviera efecto, era necesario aplicarlo inmediatamente después de producirse las quemaduras. Los ingredientes de la pomada eran los siguientes[101]: cinco castañas maduras; cera, el mismo peso que las castañas; dos cucharadas soperas de aceite de oliva; cinco trozos de saúco del tamaño de un dedo corazón, y una cucharadita de incienso, que no era imprescindible.

Para preparar la pomada se pelan y cortan las castañas en rajas finas, y se descortezan los trozos de saúco, quitándoles sólo la corteza fina. Todos los ingredientes juntos se echan en una sartén a freír, y cuando las castañas y el saúco comienzan a coger "un color un poco pasao, parecido al color de la piel de las castañas" se retiran del fuego; si se saca antes de tiempo la pomada "arrancia" y si está más se pasa. A continuación se cuela y así queda lista la pomada.

Los catarros bronquiales y las pulmonías se trataban con cataplasmas de cera, que se ponían calientes sobre el pecho de los enfermos, y que siempre eran un complemento externo para un tratamiento en el que también intervenían otros preparados que se tomaban oralmente.

Las fracturas y ulceras atónicas se cubrían con cera aplicada de diferentes maneras. Para las primeras se recomendaba lavar el miembro fracturado con agua de cocer cera[102]; y para las segundas, casi siempre de origen varicoso, se preparaba un ungüento con las siguientes sustancias: cera, miel, aceite, pez y tuétano de vaca, todas a partes iguales[103].

Por último, la *tierra d'abeyes* o *borra* que queda de cocer la cera, se empleaba en el concejo de Ayer para bajar los flemones[104].

---

[100] I. Mª Barriola, *La medicina popular en el País Vasco*, p. 31. Este autor compara en ese sentido la cera y la pez de los zapateros.

[101] Esta receta la hemos recogido en Busloñe (Morcín). También está publicada por Manuel Ortiz Alvarez en *El Cortín*, 3 (1983) p. 9.

[102] Receta recogida en Fonteta (concejo de Allande).

[103] E. Junceda Avello, *Medicina popular en Asturias*, p. 245.

[104] J. Mª. Rodriguez Solis, *El bable de Bello de Aller*, p. 76.

VI
IDEAS "ILUSTRADAS" Y PRÁCTICAS RURALES: LA RECEPCIÓN DE LAS NUEVAS IDEAS APÍCOLAS

Los conocimientos científicos sobre las abejas y su aplicación práctica

Los apicultores tradicionales fundamentaban sus trabajos en los conocimientos empíricos, y rara vez utilizaban prácticas conocidas a través de la lectura de libros o revistas agrícolas. La observación de las colmenas y la experiencia adquirida con los años y, sobre todo, trasmitida de padres a hijos o de abuelos a nietos eran las bases de los saberes apícolas de los campesinos asturianos. Estos saberes propiciaron unos usos característicos de una economía de subsistencia y autoconsumo, que con frecuencia no eran capaces de producir toda la miel y cera que la propia sociedad demandaba. Con el objeto de racionalizar o transformar la explotación tradicional de las abejas y aumentar la producción de miel y cera, hubo en nuestra región diversos intentos de difundir los conocimientos apícolas más avanzados de cada momento. Ahora bien, todos estos esfuerzos fueron siempre el reflejo de movimientos más amplios en la difusión de los conocimientos agrícolas.

En lo que atañe a los tratados y saberes apícolas pueden establecerse tres etapas diferentes: la primera abarca desde la Baja Edad Media hasta el siglo XVII, y comprende autores fuertemente influidos por los geopónicos antiguos, que desconocían la biología de las abejas; la segunda etapa comprende el siglo XVIII y la primera mitad del XIX, épocas en las que los autores, debido a los descubrimientos científicos sobre la fisiología y el comportamiento social de las abejas, transforman las técnicas apícolas antiguas; y el último periodo comienza en 1851 con el invento de las colmenas de cuadros móviles, que cambia radicalmente toda la apicultura anterior.

Hasta el siglo XVII las únicas fuentes de conocimiento que tuvieron los agrónomos europeos fueron su propia experencia y la consulta de las obras escritas por los filósofos y agrónomos de la Antigüedad clásica. La obra de Gabriel Alonso de Herrera, *Agricultura General* (1513), es la más importante de esta época en España y un buen ejemplo de lo que acabamos de decir. En efecto, Herrera adquiere sus conocimientos de agricultura por un lado, con la práctica en Talavera de la Reina y en Granada, y por otro, con la lectura de textos antiguos; así, la mayoría de los autores que se citan en los nueve capítulos dedicados a las abejas son griegos y, sobre todo, latinos: Aristóteles, Herodoto, Dioscórides, Virgilio, Cornelio, Marcelo y, en especial, Varrón, Plinio y Columela. Junto a éstos solamente aparecen Abencenif (Ibn Wādif de Toledo), autor hispanoárabe también muy influido por los geopónicos grecolatinos, y el



Grabado de Luis Méndez, *Tratado breve de la cultivación y cura de las abejas*, 1586.

lombardo Pedro Crecentino (Pietro dei Crescenzi). La apicultura difundida por Herrera difiere poco de las técnicas tradicionales empleadas en las regiones españolas más desarrolladas en esta cría: colmenas de tronco hueco o corcho; extracción de una parte de los panales; captura de enjambres; modo de partir las colmenas para evitar la enjambrazón natural, etc. No conocía el sexo de las abejas y pensaba que para su reproducción no era necesario ayuntarse un macho (zángano) y una hembra (reina)[1].

Otros autores españoles de esta etapa son Luis Méndez de Torres y Jaime Gil, que publican en 1586 y 1621, respectivamente, sendos tratados apícolas[2]. El interés que despiertan en esa época las abejas en comparación con otros animales domésticos y el hecho de dedicarles tratados en fecha tan temprana tienen su razón de ser no sólo en el valor de la miel y la cera, sino también en el simbolismo de las abejas, a las cuales se las alaba por su castidad, limpieza, laboriosidad, orden, etc.

La obra de Luis Méndez se publicó en Alcalá de Henares en 1586, y en ella se resumen, y a veces se copian literalmente, los nueve capítulos dedicados por Herrera a la cría de las abejas[3]. La costumbre de copiar, resumir o extractar obras anteriores e incluso coetáneas será una constante en la historia de los tratados apícolas, como en general sucede en toda la agronomía.

No ocurre esto con la obra de Jaime Gil, natural de la villa de Magallón (Zaragoza), titulada *Perfecta y curiosa declaración de los provechos grandes que dan las colmenas bien administradas, y alabanza de las abejas*, publicada en Zaragoza en 1621, que es el primer tratado importante de la apicultura española[4]. Uno de los aspectos más destacados de Gil es que no utiliza en ningún momento a los autores de la Antigüedad clásica, porque "ninguno destos autores tuvo experiencia de lo que dexó escrito, sino que todos dixeron, o lo que avian oido a otros y leido, o lo que con sus agudos ingenios fabricaron, haziendo varios discursos sin que la experiencia los ayudase; aunque en algunas cosas acertaron, en otras erraron mucho". En distintas partes del libro Gil refuta y reprueba algunas de las doctrinas clásicas, "y no me

---

[1] Herrera, siguiendo a los autores clásicos, describe en su libro el modo de "aver abejas sin generación de abejas", a partir de un novillo muerto de cuya putrefacción nacen los enjambres. Este procedimiento lo recomienda Herrera para llevar las abejas a América: "por ventura será menester llevarlas a las Indias, si allá no las ay, y llevar vivas tan lejos, y especialmente por la mar sería imposible, a lo menos sería demasiado de trabajoso y difícil", *Agricultura General*, pp. 328-329.

[2] Un autor muy difundido en los siglos XVII y XVIII fue fray Miguel Agustín, que publicó en 1617 el *Libro de los secretos de agricultura, casa de campo, y pastoril*, escrito en catalán, y enseguida traducido y editado en castellano. El capítulo decimosexto está dedicado a los "Secretos de las abejas, colmenas, y enjambres, con sus obras, miel y cera, y de sus enfermedades y remedios", recoge las mismas ideas y técnicas que Alonso de Herrera.

[3] El título de la obra es *Tratado breve de la cultivación y cura de las abejas, ansimesmo de las ordenanzas de los colmenares, sacadas de las ordenanzas de la ciudad de Sevilla.*

[4] Esta opinión es ya antigua; así, Braulio Antón Ramírez dice sobre esta obra: "No sin fundamento hemos visto consignada la opinión de un distinguido agrónomo, [...], el cual afirma que Jaime Gil, con todos sus errores y defectos como escritor, es el más insigne de nuestros autores en el arte de la colmenería hasta su tiempo, y aun de cien años después", *Diccionario de Bibliografía Agronómica*, p. 312.

espanto desto, porque si los que toda su vida tratan con las abejas, apenas pueden entenderlas, quien jamás las trató, no será mucho que en alguna cosa no acierte". Para este autor el único aprendizaje posible en la colmenería era el que se realizaba trabajando y el que se adquiría con la experiencia, por eso considera que las personas más apropiadas para explicar esta actividad son los labradores experimentados, "porque para esta materia, más ayuda una mediana experiencia, que la mucha philosophía y doctrina". De este modo, el tratado de Gil expone en ocho capítulos las técnicas de cría que empleaban en Aragón algunos apicultores: puestos donde se han de colocar y situar las colmenas en todo tiempo; materia y forma que han de tener las casas de las abejas; origen y comparación de los jacientes, nasas o arnas (colmenas horizontales) y los peones (colmenas verticales); administración de los jacientes desde escerar a escarzar; administración de los peones en todo el discurso del año; modos de socorrer a las colmenas que padecen hambre, frío o enfermedad; mayores enemigos que tienen las abejas y remedios contra ellos; "sobre los yetos[5] y todo lo que a ellos pertenece". El libro concluye con la descripción de "un curioso y aficionado colmenero", y una alabanza a las abejas en la que se habla de su castidad, laboriosidad y odio a los hombres ociosos, etc., así como de las cualidades de la miel y la cera.

Todos los saberes sobre las abejas, recogidos en estas publicaciones españolas de los siglos XVI y XVII, cambiarán a partir de los últimos años del siglo XVII gracias a la invención del microscopio, que permitió realizar un examen minucioso de la morfología y anatomía de estos insectos. Los descubrimientos más importantes de esa centuria se deben al naturalista holandés Jan Swammerdam (1637-1680), que utilizando técnicas de micro-disección y micro-inyección describió todas las partes anatómicas de las abejas con una gran precisión y, ante todo, descubrió sus órganos sexuales y su modo de reproducirse. Swammerdam fue el primer estudioso que descubrió el sexo femenino de la reina, única ponedora de toda la colonia, y el sexo macho de los zánganos; sin embargo, no alcanzó a ver que las obreras eran abejas de sexo femenino con los órganos sexuales atrofiados y las encasilló en un "sexo neutro". Todos sus estudios los realizó durante el último tercio del siglo XVII, pero fueron publicados después de su muerte, junto con otras investigaciones, en *Biblia naturae* (1737-1738).

Durante el siglo XVIII con el movimiento ilustrado los conocimientos naturalistas, como en general todos los saberes científicos, adquieren un gran relieve, por lo que no es extraño que en esta centuria se lleven a cabo numerosos estudios sobre la naturaleza de las abejas. A comienzos de siglo Jacques Maraldi fabrica una colmena de observación de cristal, que será fundamental para poder estudiar la vida de las abejas. Con la ayuda de esta colmena René Antoine Réaumur (1683-1757) podrá establecer las bases científicas del estudio de las abejas, tanto en anatomía como en comportamiento social. En los seis tomos de sus *Memorias para servir a la historia de los insectos*, editados entre 1735 y 1742, publica sus investigaciones y experimentos sobre la geometría de los alveolos o celdillas de los panales, observando que contienen la máxima capacidad posible con un gasto mínimo en cera; la bolsa de esperma en la reina, que es el primer investigador que la observa; la regulación térmica de la colmena, etc.[6]

En 1771 un estudioso alemán, Schirach,

[5] Los "yetos" son arnas o colmenas horizontales vacías y aguameladas, que se colocan en los lugares por donde suelen pasar los enjambres perdidos o escapados de un colmenar, con el fin de atraerlos y capturarlos.

[6] Véase M. RIJOL, "René Antoine Ferchault de Réaumur", *Revue Française d'Apiculture*, nº 433 (1984), pp. 382-383.

secretario de la Sociedad Económica de Klein-Brentzen en la Alta Lusacia (Alemania), descubre que las obreras son capaces de formar una reina con una larva de obrera con tal de que tenga menos de tres días, gracias a la alimentación diferente que reciben las obreras y las reinas. Así se conoce el misterio de la multiplicación de las abejas por el que "siendo una sola madre pueda tener tres clases distintas de hijos".

Unos años más tarde François Huber (1750-1831) completa las investigaciones de Réaumur con la publicación de *Nuevas observaciones sobre las abejas* (1792), en la que describe las fases de fecundación de una reina, así como una cópula entre una reina y un zángano.

Los descubrimientos que sobre la naturaleza y el comportamiento de las abejas se van difundiendo a lo largo del siglo XVIII propician una reflexión y un replanteamiento profundo de las técnicas apícolas antiguas, que incitan a los agrónomos a mejorar y transformar en gran medida la cría de las abejas. En efecto, es imposible separar el desarrollo de los conocimientos científicos de las innovaciones técnicas que se realizan en este ramo a partir de mediados del siglo XVIII y que culminarán en la segunda mitad del siglo XIX.

En el Siglo de las Luces se inventan muchas colmenas nuevas con formas y tamaños diversos, aunque todas ellas fijistas, con las que se pretende sustituir a las tradicionales y aumentar la producción de miel y cera. "Desde que se ha reconocido la utilidad de las abejas –escribe Rozier– y el provecho que se podía sacar de ellas, se ha estudiado el modo de alojarlas, acaso con la mayor comodidad para ellas, pero ciertamente de la manera más ventajosa para nosotros, con relación al provecho que sacamos"[7]. El abate Rozier describe en su famoso y difundido *Curso completo o Diccionario Universal de Agricultura*, diez colmenas diferentes: colmena de Palteau, Massac, Boisjugan, Cuinghien, du Carne de Blangy, Schirach, Wildman, Revenel, Mahogany y Gélieu[8]. Las nuevas colmenas estaban formadas en su mayoría por varios cajones sobrepuestos, y con ellas, según Rozier, podían hacerse enjambres artificiales fácilmente, así como sacar la miel y cera sin importunar a las abejas. Para recoger esta cosecha se quitaba el cajón de encima cuando estaba lleno de miel y se reemplazaba colocando otro debajo. Junto a las colmenas nuevas, también se propone en esta época una revisión de todas las técnicas apícolas, atacando las costumbres antiguas y "las que están aún en uso en muchas campiñas"[9]. El mejor signo de este nuevo estado de cosas es la abundante literatura apícola que se publica en muchos países de Europa[10].

En España, tanto las investigaciones sobre las abejas como las nuevas prácticas apícolas dieciochescas tardarán bastantes años en difundirse entre los apicultores ilustrados. Las obras de Diego de Torres Villarroel (1745)[11], Alonso Frías González (1787)[12] y Vicente del Seixo (1797)[13] continúan el camino marcado por los autores anteriores y basan sus conocimientos en la experiencia empírica, y no en la investigación científica. El libro de Frías González, arcipreste de Trujillo (Cáceres), es el que tiene

[7] *Curso Completo ó Diccionario Universal de Agricultura Teórica, Práctica, Económica, y de Medicina Rural y Veterinaria*, escrito en francés por una Sociedad de Agrónomos, y ordenado por el abate Rozier, tomo I (Madrid: 1797), p. 81.

[8] *Ibídem*, pp. 81-104.

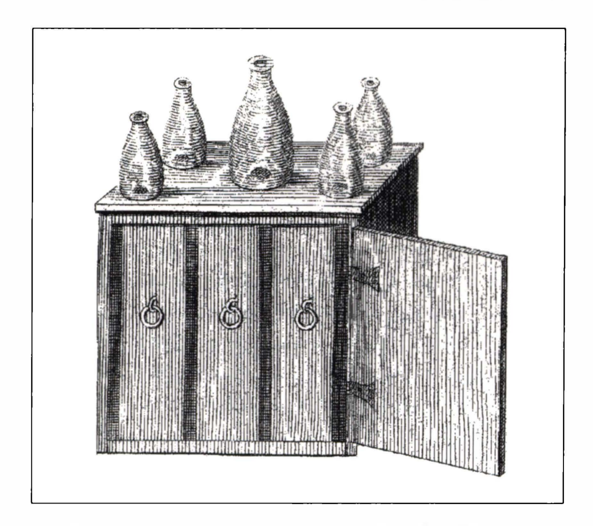
[9] *Ibídem*, p. 80.

[10] En una bibliografía apícola europea, realizada en Italia a fines del siglo pasado, se afirma que entre 1468 y 1800, "los años en que vieron la luz más publicaciones de esta clase fueron 1774, 118 publicaciones; en 1773, 105; en 1781, 95; en 1770, 93; en 1772, 91; en 1775, 79; en 1766, 70; etc.", *El Colmenero Español*, 11 (1892), pp. 175-176.

[11] *Arte nuevo de aumentar colmenas* (Madrid, 1747).

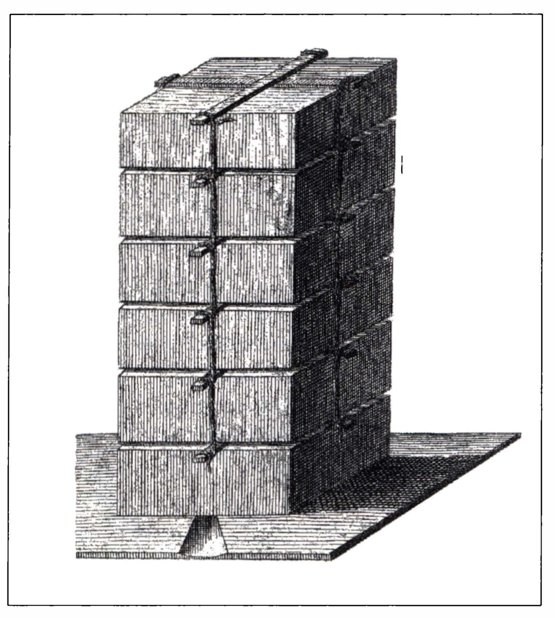
[12] *Práctica de colmeneros* (Madrid: en la Imp. de Benito Cano, 1787), 157 pp.

[13] *Tratado práctico o pastoría de las colmenas* (Madrid: por Pantaleón Aznar, 1797), 101 pp.



Colmena Mahogany (de Abate Rozier, *Diccionario Universal de Agricultura*, tomo I, Madrid, 1797).

mayor interés de los tres mencionados, pues describe las técnicas empleadas en su tierra natal, la Sierra de Cuenca, para el cultivo de las abejas, mientras que los otros dos autores copian obras anteriores[14]. Un ejemplo del estado de la apicultura en esa época es el hecho de que en 1777 el *Semanario económico*[15], editado en Madrid, publique por entregas un "Tratado de las abejas", que es una reproducción más o menos literal de los capítulos de la *Agricultura General* de Alonso de Herrera, y mantenga su redactor, Juan Biceu, que "no procede el engendro de las abejas, como muchos creen, del acceso del macho y de la hembra, ni es que se engendran entre sí, sino que los reyes sementan en las celdillas de los panales de cera, y las demás abejas y los zánganos fomentan, sazonan y sacan el pollo"[16].



Colmena du Carne de Blangy (de Abate Rozier, *Diccionario Universal de Agricultura*, tomo I, Madrid, 1797).

"La recepción de las nuevas ideas –ha escrito Domínguez Ortiz refiriéndose a la Ilustración en España– era lenta y su difusión difícil. No se trataba sólo de obstáculos legales; nunca fue, por ejemplo, prohibida la circulación de las obras de Newton. No circulaban, simplemente, porque no había público capacitado para entenderlas"[17].

Hasta 1797 en que se publica el primer tomo del *Diccionario de Agricultura* del abate Jean Rozier (1734-1793), traducido del francés por Juan Alvarez Guerra, miembro de la Sociedad Económica Matritense[18], no se conocerán los descubrimientos científicos sobre las abejas, ni los nuevos métodos apícolas empleados por algunos apicultores fuera de España. El mismo tra-

[14] Por ejemplo, Vicente del Seixo copia mucho a Frías González.

[15] La historia de esta publicación puede verse en B. ANTON RAMIREZ, *Diccionario de bibliografía agronómica*, pp. 338-339.

[16] *Ibídem*, pp. 771-772.

[17] *Sociedad y Estado en el siglo XVIII español*, pp. 476-477.

[18] El traductor dedicó la obra a Manuel Godoy, Príncipe de la Paz, "por el influxo que ha tenido en su publicación".

ductor describe muy bien la situación española al contar a los lectores su propia experiencia:

"Habiéndome encargado la Sociedad Patriótica de Madrid el extracto de las Memorias *sobre el modo de fomentar el cultivo de las abejas* que concurrieron al premio ofrecido en el año de 1795, me vi precisado, para hacerlo con más conocimiento, a leer los artículos Abeja, Cera, Miel y Propolis del Diccionario de Agricultura del Abate Rozier. Enterado con este motivo de nuestro atraso en este ramo de agricultura económica, cultivado más o menos en todas nuestras provincias, y deseoso de fomentarlo, me resolví a traducir y formar de los artículos que acababa de leer un tratado completo de abejas."

"Concluida esta obra, me pareció que no sería imposible hacer la traducción de todo el Diccionario si lograba hallar personas que corrigiesen los diversos ramos que abrazaba, [...]"[19].

La publicación en España de la obra compuesta por Rozier fue muy importante, pues supuso la difusión, aunque limitada a grupos sociales muy determinados, de las técnicas apícolas más desarrolladas del siglo XVIII. Los artículos dedicados a las abejas, así como otros muchos, fueron reproducidos en el *Semanario de Agricultura y Artes dirigido a los Párrocos* (1787-1808), que fue el primer periódico agrícola del país[20]. Además, la obra de Rozier sirvió como principal fuente de información al presbítero asturiano Sampil Labiades, que en 1798 editó un librito en el que publica todos los saberes apícolas que recoge el *Diccionario*, así como su experiencia personal; el título de la obra es muy expresivo de las intenciones que movieron a este autor: *Nuevo Plan de Colmenas, ó Tratado Histórico-Natural, Físico Económico de las Abejas: En que se compendian las exactas observaciones de MM. Swammerdam, Reaumur, Maraldi, Riem, &c. y los otros curiosos ensayos que hicieron varios aficionados extrangeros por medio del ingenioso sistema de colmenas que aquí se presenta*.

En definitiva, los nuevos conocimientos apícolas llegan a España a través de las publicaciones francesas y se difunden por los medios habituales en la época: revistas agrícolas, tratados de agricultura general y apicultura, y sobre todo las Sociedades Económicas, que intentaron, con la convocatoria de premios y la redacción de memorias, promover entre los campesinos la cría de abejas y las nuevas colmenas. La abundancia de tratados en esta época[21] y el interés por difundir este ramo tienen su causa principal en la escasez de miel y, especialmente, de cera, productos que tenían que importarse de otros países, a pesar de que España era una nación muy apropiada, por clima y suelo, para la cría de abejas[22].

En la primera mitad del siglo XIX existen en nuestro país dos grupos de autores apícolas: unos rechazan algunos de los descubrimientos de los naturalistas extranjeros y propician el uso de las colmenas tradicionales, defendiendo en ambos casos las ideas antiguas; y otros son directos seguidores de la apicultura gestada durante la Ilustración dieciochesca, en concreto de la apicultura difundida por los agrónomos franceses.

Entre los primeros autores cabe mencionar a José Rivas Pérez, que en 1807 publicó su

[19] "Advertencia del traductor", en ROZIER, *Curso completo o diccionario universal de agricultura*, tomo I, p. I.

[20] Véase F. DIEZ RODRIGUEZ, *Prensa agraria en la España de la Ilustración*, pp. 11 y ss.

[21] Algunos de los tratados apícolas publicados en España en esa época son los de Enguita en 1788, Frías González en 1787, Vicente del Seixo en 1797, Sampil Labiades en 1798, Rivas Pérez en 1807, fray Joaquín de Santa Bárbara en 1827, Abarca Castellano en 1835, Ruiz de Escalera en 1835. Además hay que tener en cuenta los artículos publicados en las revistas agrícolas y económicas, así como los capítulos dedicados a la cría de las abejas en obras generales de agricultura: Valcárcel en 1765-1795, Rozier en 1797-1803, Agustín de Quinto en 1818.

[22] Así describe en 1807, J. Rivas Pérez, una de las razones que lo llevaron a publicar su trabajo: "Además, que siendo el objeto de esta obrita el fomentar un ramo de riqueza, para el que nuestro suelo tiene las más bellas proporciones, y de que por desgracia carecemos, pues en vez de poder hacer algún comercio de extracción con los productos de las abejas, nos vemos en la dolorosa necesidad de introducir anualmente considerables partidas de miel y cera de paises extrangeros", *Antorcha de colmeneros*, p. V.

Antorcha de colmeneros, intentando dar unos principios adaptados a nuestra península, "no acomodados al clima de la Francia", especialmente con arreglo al clima y suelo del Ducado de Medinaceli y la Tierra de Almazán (provincia de Soria). Rivas describe con particularidad los "hornos" (colmenares con huecos en los que se crían las abejas) y los "jacientes" (colmenas horizontales), pues, según él, a pesar de su "extensión en nuestra nación" no han sido tratados con el rigor que se merecen. Aunque cita a diversos autores extranjeros, en especial a Rozier[23], reconoce que todos sus conocimientos se los debe a la experiencia de unos famosos colmeneros de la zona[24]. Al comienzo del libro, el censor de la obra pone reparos a la práctica de "deszanganar" la colmena que propone Rivas: "se le debería advertir –escribe el censor anónimo– que los zánganos son los machos de las abejas, destinados a fecundar a la maestra; por lo menos por tales pasan entre los naturalistas; y que si se siguiese a la letra su precepto de deszanganar, se arruinarían las colmenas, por no poner la maestra huevos fecundados con que repoblarlas"[25]. Rivas le contesta, defendiendo "que los zánganos son absolutamente inútiles para fecundar la reyna", y basa este hecho en las experiencias de algunos conocidos naturalistas (Scharich, Attorf, Braw), "prescindiendo por ahora de la [doctrina] de los antiguos filósofos, como Plinio, Columela, y otros varios, que está a mi favor"[26]. La opinión de este autor, como la de otros agrónomos anteriores (Herrera, Agustín), es que los zánganos eran los que empollaban con su calor los huevos depositados en las celdillas.

Algunos autores con ideas y recomendaciones similares a las de Rivas Pérez son Pedro Abarca Castellano, presbítero de Bolligas (Cuenca), que escribe en 1835 un *Manual de colmeneros*, siguiendo muchos de los argumentos de Rivas Pérez, y José García Sanz, que en 1861 todavía llama a la reina "jefe", desconoce muchas cosas sobre la naturaleza de las abejas e ignora cualquier innovación en las colmenas o técnicas apícolas[27]. Este agronómo escribe al final de su libro unas conclusiones que reflejan mejor la opinión popular que el estado de la apicultura en la segunda mitad del siglo XIX:

> "En esta clase de industria o cultivo no caben más inventos ni mejoras, tratándose de lidiar con un insecto que se conforma con el hueco de una peña o de un árbol; al mismo tiempo que no conoce al hombre ni los beneficios que éste le dispensa, que se esconde para las funciones de su sociedad, y que le hiere y mataría si pudiese, cuando trata de indagarlas"[28].

Junto a los autores anteriores está el grupo de los directos seguidores de la apicultura formada en la Ilustración. Uno de los miembros más destacados de esta línea es el aragonés Agustín de Quinto y Guíu (Caspe, 1774 - Zaragoza, 1827), que durante la guerra de la Independencia se adhirió al gobierno bonapartista, y al concluir la contienda emigró a Francia durante algunos años[29]. Su *Curso de agricultura*

[23] "Rozier –escribe Rivas– me parece ser el que ha escrito con mejores fundamentos, principalmente sobre la historia natural de las abejas; pero como el método que prescribe para su administración está acomodado sobre unos principios acomodados al clima de la Francia, aún no es enteramente adaptable en nuestra península.", *Obra citada*, p. XXIX.

[24] Rivas expresa al comienzo de su libro que debe todas las observaciones y noticias sobre el cultivo de las abejas a don Joaquín Pérez, capellán de Cabolafuente, "famoso colmenero de nuestros días" y al bachiller don Vicente Pérez Entrema, cura de San Esteban de la villa de Almazán (Soria).

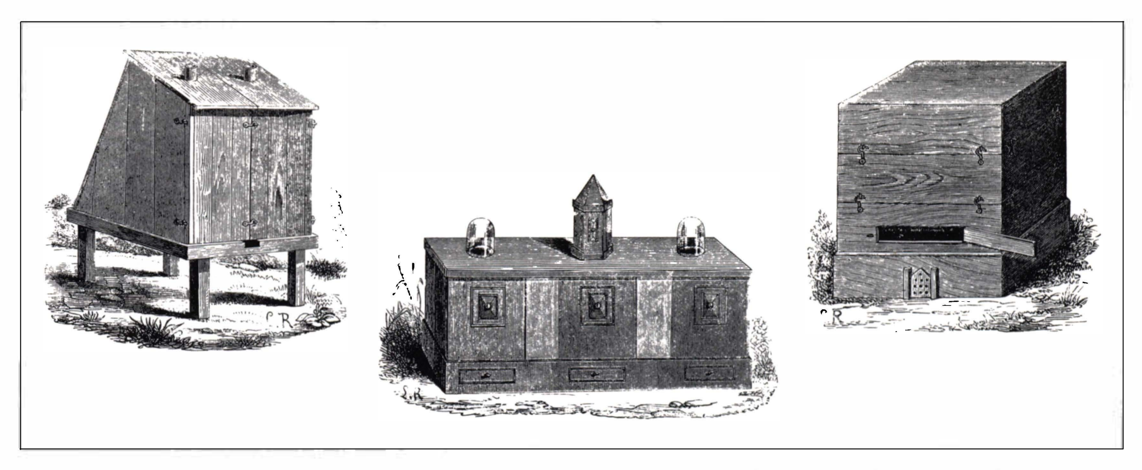
[25] J. RIVAS PEREZ, *Antorcha de colmeneros*, p. VIII.

[26] *Ibídem*, pp. XI - XII.

[27] J. GARCIA SANZ, *Manual para el cultivador de sedas, y observaciones prácticas para colmeneros* (Madrid: Librería de don José Cuesta, 1861). Lo referente a las abejas ocupa la segunda parte del libro, pp. 74-115, y el autor muestra una gran insatisfacción por la investigación de tantos naturalistas sobre las abejas, pues "habiéndose logrado en el día penetrar y poner ley en la sociedad china, aún no se sepa a punto fijo lo que pasa en la de las colmenas".

[28] *Ibídem*, p. 115.

[29] B. ANTON RAMIREZ, *Diccionario de bibliografía agronómica*, p. 916.



Colmena Féburier, colmena de Nutt y colmena de altos o sobrepuestos (de M. L. Moll, *Encyclopédie practique de l'agriculteur*, tomo I, París, 1859).

práctica (Madrid, 1818) tuvo mucha difusión entre las Sociedades Económicas y su lectura fue recomendada oficialmente en la *Gaceta de Madrid*[30]. El capítulo dedicado a las abejas describe tanto las prácticas comunes entre los campesinos como las utilizadas fuera de España por "personas inteligentes e instruidas, que se han ocupado en perfeccionar este ramo tan interesante de la industria agraria"; las primeras las recoge bien para refutarlas, o bien para compararlas con las segundas y demostrar los mejores resultados de estas últimas.

Quinto recomienda la colmena de Palteau y, sobre todo, la "colmena francesa de Barembey", que es similar a la anterior pero perfeccionada. Estas colmenas estaban formadas por "varios altos o pisos, colocados los unos sobre los otros", que se cerraban por arriba con una tabla. Cada piso consistía en una caja cuadrada y su número máximo era de cinco, siendo el ordinario de cuatro.

La obra de Agustín de Quinto se reeditó en 1851 y 1861, y el modelo de colmena que recomienda fue uno de los más estimados por los agrónomos españoles del siglo pasado. Sin embargo, en la primera mitad de siglo XIX, se inventan o modifican muchas colmenas fijistas, apareciendo modelos con variantes para todos los gustos: colmenas de largo u hondo (colmena de Serain); colmenas de ancho o divisiones verticales (colmenas de Gélieu, Féburier, Bosc), y, en especial, las colmenas de altos o pisos sobrepuestos[31]. En definitiva, algunas sir-

[30] Véase la *Gaceta de Madrid*, 4 de junio de 1818, en la que se publica un "prospecto" sobre esta obra, entre las pp. 556-557.

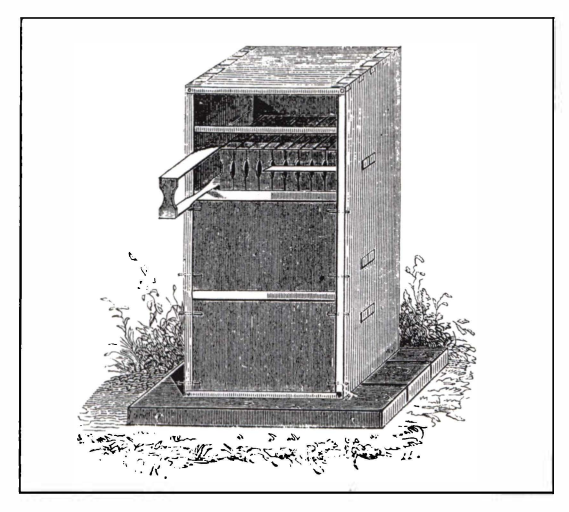
[31] Véanse A. ESTEBAN COLLANTES y A. ALFARO, *Diccionario de agricultura práctica y economía rural*, tomo 1, p. 97, y *Memoria sobre los productos de la agricultura española reunidos en la Exposición General de 1857*, p. 308. En esta Memoria se dice: "En el extranjero han hecho muchos ensayos para construir colmenas de madera y de otras sustancias. Así Aunier, en Moissy-Cramayel, vende las colmenas perpetuas de parasol a 40 rs.; Defaux, en Montrouge, vende colmenas de madera con capirote movible, divisiones verticales y alzas para la cría sedentaria de las abejas, a 48 rs.; colmenas cuadradas con capirote abovedado, destinadas a la traslocalización de las abejas, a 24 rs.; y las de cristal, a 120 reales; M. de Beauvoys, en Seiches, las construye de madera, a 40, 12 y 15 rs.; Hamet, de Paris, Boulevard de la Glacière 25, vende la colmena escocesa modificada, a 7 rs.; la de casquete llano para la explotación de la miel, en radio, a 6 rs.; la común de plancha fija y bovedilla, a 7 rs.; la de radios movibles, a 8; la de alza y planchas movibles, a 12 reales; las mismas de madera, a 40 rs.; y Charles, en Paris, Quai de l'Ecole, núm. 16, vende las de cuadros movibles, a 48 rs."

vieron como precedente para las colmenas movilistas, pero la mayoría eran colmenas complicadas de manejar, cuyos beneficios con respecto a las colmenas tradicionales eran pequeños. Así, las colmenas de altos recomendadas por Sampil, Quinto, etc., fueron muy criticadas por algunos apicultores modernos a comienzos del presente siglo que opinaban que, a pesar de su perfeccionamiento aparente, daban peores resultados que las colmenas fijistas tradicionales[32]. La difusión entre los campesinos de todas estas colmenas inventadas en los siglos XVIII y XIX fue mínima, debido a los inconvenientes de algunos modelos, su elevado precio[33] y la falta de unos medios de divulgación efectivos.

Fuera de España los naturalistas seguían mostrando nuevos aspectos de la vida de las abejas, y los apicultores continuaban buscando nuevas técnicas para su aprovechamiento. De este modo, en 1845 un párroco de Silesia (Alemania), Dzierzon, comprueba que "todo huevo, fecundado, da lugar siempre a hembras (obreras o reinas) y todo huevo, sin fecundar, produce siempre machos" o zánganos.

En la segunda mitad del siglo XIX, como consecuencia de los esfuerzos iniciados un siglo antes, la apicultura conocerá su propia revolución, gracias a tres inventos fundamentales: la colmena de cuadros móviles, la cera estampada y el extractor de fuerza centrífuga.

La colmena de cuadros móviles o colmena movilista fue inventada en 1851 por el norteamericano L. Lorrain Langstroth (1810-1895). La idea de estas colmenas era antigua y en la primera mitad del siglo XIX se hicieron varios intentos (Prokopowitsch, en Rusia; Debeauvoys, en Francia y Munn, en Inglaterra), pero sin resultados, "porque las abejas pegaban a la colmena los cuadros que estaban demasiado cercanos en sus extremos". Hasta Langstroth nunca nadie supo llevarla a la práctica, que además construyó un modelo tan perfecto que hasta la fecha sólo ha sufrido pequeños cambios o variaciones de poca importancia[34]. Los cuadros movibles de Langstroth están colgados y separados entre sí y los costados de la colmena unos 8 mm, lo que permite a las abejas circular y a los apicultores poder observar y manejar las colonias de abejas con gran facilidad, así como tratar sus enfermedades.



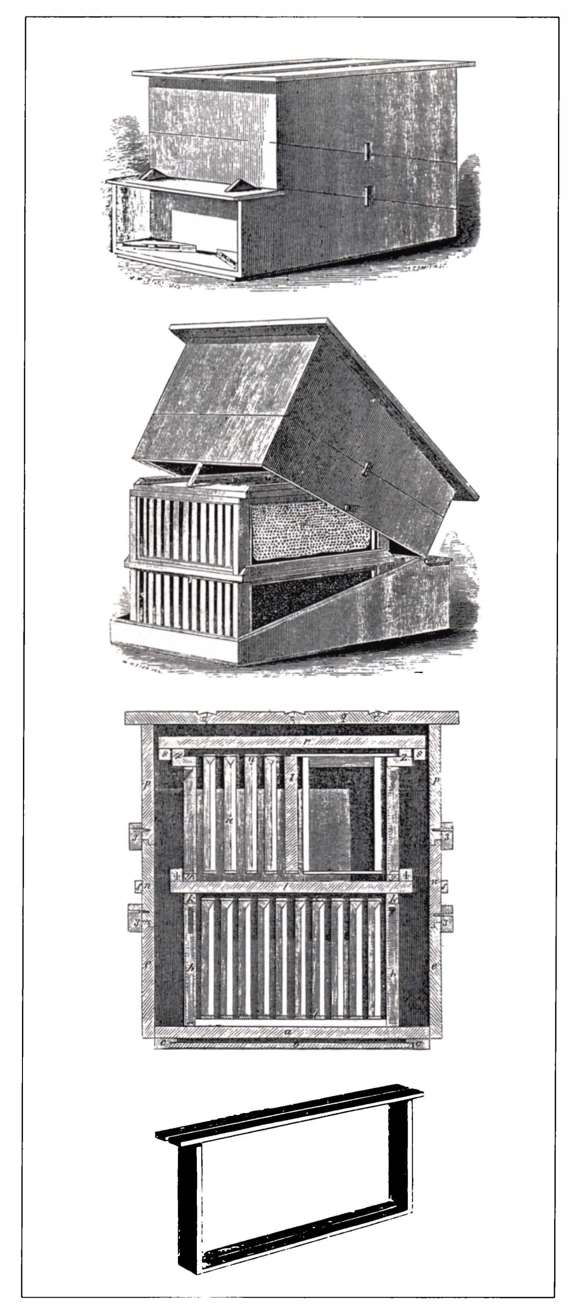
Colmena Prokopowitsch (de M. L. Moll, *Encyclopédie practique de l'agriculteur*, tomo I, París, 1859).

En 1857, el alemán J. Mehring coloca por primera vez en un cuadro móvil una lámina de cera estampada con un dibujo, por ambas caras,

[32] G. DE LAYENS y G. BONNIER, *Curso completo de apicultura*, pp. 69-71. Los inconvenientes que señalan estos autores para las colmenas de altos son los siguientes: manejo complicado; facilitan la cría excesiva de zánganos; perjudiciales para la puesta regular de la reina y malas para invernar en su interior las abejas.

[33] Véase la nota 31.

[34] Las tres colmenas movilistas más difundidas en la actualidad son los modelos Layens, Dadant y Langstroth, que llevan los nombres de sus inventores. La última se conoce normalmente en España con el nombre de "Perfección". Sobre Langstroth y Dadant, véase L. L. LANGSTROTH, *La abeja y la colmena*, edición de C. Dadant (Barcelona, 1950).



Colmena de cuadros móviles de Langstroth (de L. L. Langstroth, *A practical creatise on the hive and honey-bee*, Nueva York, 1859).

de celdas hexagonales. De esta manera, las abejas no tenían que fabricar los panales, y ahorraban materia prima, trabajo y tiempo, produciendo una mayor cosecha de miel.

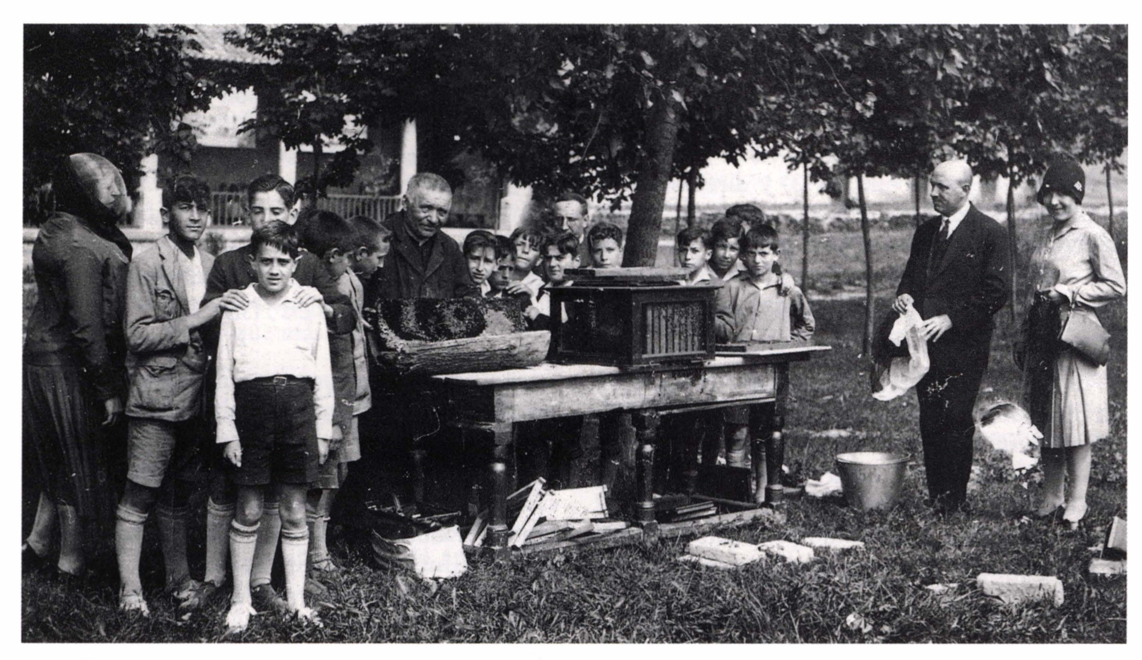
Por último, el veneciano De Hruschka inventa en esos años el primer extractor de miel a fuerza centrífuga, en cuyo interior se colocan los cuadros llenos de miel y desoperculados. Su uso permite extraer la miel de los panales sin romperlos, pudiendo aprovecharse las láminas de cera durante varias temporadas.

La difusión de estos tres inventos, que van íntimamente unidos, fue rápida en algunos países europeos[35] y en los ambientes apícolas ilustrados. Con ellos se inicia la explotación intensiva de miel en las colmenas, pasando la producción de cera a un puesto secundario.

En España la difusión de colmenas de esta clase fue tardía, debido al desinterés que existió durante la segunda mitad del siglo XIX en las instituciones oficiales con relación a la apicultura. Al contrario de lo que había sucedido en las postrimerías del siglo XVIII, en que la proliferación de tratados apícolas estuvo motivada por la escasez de cera y los precios elevados de esta sustancia y la miel, a partir de mediados de la centuria pasada decrecen tanto el consumo como el valor de la cera y, sobre todo, de la miel. La primera, aunque era la única luminaria permitida en las iglesias, padeció la competencia de las velas de estearina, esperma y parafina, y la miel, debido al considerable descenso del precio del azúcar[36], dejó de ser un alimento "de un

[35] En 1857 ya se vendían en París colmenas de "cuadros movibles" a un precio muy alto, 48 reales. Véase la nota 31.

[36] Véase G. H. y P. J. PELTO, "Dieta y deslocalización: cambios dietéticos desde 1750", pp. 348-349. El descenso del precio del azúcar se debió a "las especiales condiciones de las Américas, que combinaban condiciones favorables de cultivo, grandes superficies e importación de mano de obra (esclava) a un coste relativamente bajo", que produjeron un rápido incremento en la producción de azúcar.



"El culto sacerdote D. Carlos Flórez, dando una conferencia sobre las abejas y sus frutos ante un grupo de niños de las escuelas del Postigo, en el campo de la Residencia Provincial (Oviedo)", h. 1930. Foto Mena. Museo de Bellas Artes de Asturias, Oviedo.

uso muy frecuente" y quedó relegado a un empleo farmacéutico[37] y a ser el "azúcar de los pobres". En consecuencia, hasta finales del siglo XIX no llegarán a España las primeras colmenas movilistas, y su introducción y difusión se deberán a iniciativas particulares aisladas.

Los primeros propagadores comienzan su labor en los años ochenta y noventa del siglo pasado con la publicación de revistas apícolas, la traducción de obras de autores extranjeros y la publicación de libros propios. En esta actividad destacaron Francisco F. Andreu, de Mahón, director de *La Revista Apícola* y autor de dos libros sobre la apicultura movilista[38], y el catalán Enrique de Mercader-Belloch (1832-1903), que fue el más activo difusor de la apicultura moderna en España. A este último se deben las traducciones de los libros de T. W. Corwan: *Guía del apicultor británico* (Barcelona, 1888), y de M. Georges de Layens y M. Gastón Bonnier: *Curso completo de apicultura*, obra que tuvo una gran repercusión entre los apicultores españoles. También fundó en Barcelona, en 1892, la revista *El Colmenero Español*, que se editó hasta 1906 y fue la publicación periódica de esta clase de mayor difusión en nuestro país. Mercader creó en 1886 una industria apícola en la que comercializaba todos los productos de la apicultura moderna.

---

[37] En 1852, A. Esteban Collantes y A. Alfaro escriben: "La miel es un alimento sano, pectoral, y en tiempos antiguos era de un uso muy frecuente. Hoy ha disminuido mucho por el consumo que se hace del azúcar. Se hace mucho uso de miel en las boticas, donde se emplea en preparar algunos medicamentos", *Diccionario de agricultura práctica*, tomo *i*, p. 96.

[38] *La apicultura movilista en España* (Mahón, 1887), 38 pp., y su segunda edición "notablemente aumentada", *Guía del apicultor español* (Mahón, 1890), 136 pp.

Otros importantes seguidores de los dos anteriores fueron Emilio Martín Fernández y Benigno Ledo González. El primero desarrolló su actividad en Extremadura, fue autor de *La apicultura movilista: tratado del cultivo y explotación de las abejas* (Sevilla, 1893) y director de la revista *El Bético-Extremeño*, creada, según sus palabras, exclusivamente para propagar el lucrativo cultivo de las abejas por el sistema movilista. Tenía en Llerena (Badajoz) un establecimiento de material apícola.

El sacerdote Benigno Ledo (1867-1950), cura párroco de Argozón (provincia de Lugo)[39], comenzó su labor apícola en los años noventa del siglo pasado. En 1927 la Diputación de Lugo creó la Escuela Ambulante Provincial de Apicultura y nombró a Ledo como profesor. Su labor de difusión consistió en impartir cursos prácticos a los alumnos del Seminario Conciliar y la Escuela Normal de Maestros, así como a los colmeneros de la provincia, a los que asesoraba convenientemente. En 1929 la misma diputación editó su libro, *Cursillo práctico de apicultura adaptado a la región gallega*, que fue reeditado en 1938, 1946 y 1982, y en la que se presenta la colmena Ledo Argozón, ideada por él y basada en las características de la colmena Voirnot.

La misma labor llevada a cabo por Ledo en Galicia fue la de otras muchas personas en el primer tercio del siglo XX, como los sacerdotes Carlos Flórez en Asturias y León Lacasia en Navarra, Pablo Lastra en Santander, etc., que trabajaron en los servicios de apicultura de sus respectivas diputaciones provinciales, creados en algunos casos a partir de la Real Orden de 18 de enero de 1927 que disponía la instalación en todos los establecimientos agrícolas oficiales de una sección de apicultura.

Los apicultores de esta época tuvieron como órgano de difusión y comunicación de sus experiencias la revista *La Colmena*, fundada por Narciso de Liñán y Heredia en 1922. Desde esta revista se animó mucho la creación de "cotos apícolas escolares", con el fin de enseñar la cría de abejas a los niños, sufragándose con los beneficios obtenidos los gastos y aumentos del colmenar.

[39] Véase A. ROMA FABREGA, *Apicultura*, p. 46

Las repercusiones de los conocimientos apícolas en Asturias

1. LAS REPERCUSIONES EN LOS AMBIENTES "ILUSTRADOS".

Los conocimientos apícolas de las tres épocas reseñadas en el capítulo anterior estuvieron representados en Asturias por unas pocas personas, que intentaron difundirlos con el fin de racionalizar o transformar la apicultura tradicional. Como sucedió en toda Europa la mayor parte de esas personas eran clérigos, que trabajaban con las abejas y escribían sobre ellas. Este estamento social, y particularmente el formado por los párrocos rurales, siempre fue muy proclive a la práctica de la apicultura por ser un trabajo limpio y entretenido, que no necesitaba esfuerzo físico, pero sí requería tiempo libre, curiosidad y paciencia. También propiciaron la dedicación de los clérigos a la apicultura las creencias que sobre este insecto y la cera existieron hasta el siglo XVIII, así como el simbolismo que se les atribuye de trabajo, orden, limpieza, etc.; pero hubo, además, una razón aun mayor, y es que la cría de abejas producía a los curas unos beneficios económicos importantes con la venta de cera y, sobre todo, de miel, que, por ser un producto escaso, tenía buena salida entre los feligreses[40]. En 1931 el cura párroco de Albillos

[40] Los ejemplos de esta situación son muchos. En Francia fue muy conocido el abate Prunet (1833-1906), párroco de Saint-Rustice, fundador en 1889 de la "Société d'apiculture du Midi de la France", cuyas ganancias (en 1895 sacó 1.301 francos y en 1905, 966 francos) con las colmenas modernas le permitieron enviar muchos niños al seminario,

(provincia de Burgos) declaraba en la revista *Estampa* que "para un cura [la apicultura] es una cosa muy entretenida y lucrativa. Un año he llegado a sacar tres mil pesetas, que no las saco en la parroquia"[41]. Lo mismo opinaban otros curas, como el de Botija (provincia de Cáceres), que en 1893 defendía el uso de las colmenas fijistas, porque "este sistema me produce el doblar el capital todos los años, que es bastante ganancia, y no lo varío hasta que por la experiencia vea yo otro medio que más me produzca"[42].

Los mismos dignatarios de la Iglesia propiciaron la afición de los curas a la cría de abejas; así, a fines del siglo pasado, el cardenal Cos y Macho recomienda desde Valladolid a todos los párrocos castellanos que tengan un colmenar[43], y, en los años veinte, el obispo de la Diócesis de Lugo promovió la enseñanza de la apicultura moderna en el seminario como "un medio fácil de aumentar, no sólo el sustento de sus sacerdotes, sino también la parte instructiva y recreativa de sus párrocos"[44].

Los tres autores asturianos de los que conocemos sus escritos son clérigos, y cada uno representa una época diferente en los conocimientos apícolas. El más antiguo es el dominico fray Toribio de Pumarada y Toyos, que escribió en 1712 un tratado agronómico titulado *Arte General de Grangerías*, en el que dedica un capítulo al cultivo de las abejas. En los últimos años de esa misma centuria publica el presbítero José Antonio Sampil Labiades su *Nuevo Plan de Colmenas*, que, como ya hemos mencionado en el capítulo anterior, debe mucho al *Diccionario* de Rozier, al que a veces copia casi literalmente. Por último, el sacerdote Carlos Flórez Lorenzo es, durante la primera mitad de nuestro siglo, el introductor y principal divulgador en Asturias de las colmenas movilistas y la apicultura moderna.

Además de estas tres personas hay que destacar la labor de la Sociedad Económica de Amigos del País de Asturias, fundada en 1780, que desde por lo menos 1788 hasta comienzos de los años treinta del siglo XIX convocó diversos premios para fomentar y mejorar la explotación de las abejas, y promovió la redacción de memorias sobre este tema.

El interés de la Sociedad Económica por la cría de abejas fue compartido también por los redactores de las Ordenanzas del Principado de Asturias de 1781, que favorecían con dinero a los campesinos que superasen las cincuenta colmenas, y prohibían la aniquilación de las abejas "con pretesto de aprovechar sus utilidades", penando a los infractores con elevadas multas en metálico y la retirada de la cosecha de miel y cera. Las mismas ordenanzas animan a las "juntas de agricultura locales" para que comuniquen e instruyan "a los criadores de estos animales útiles en el método de aprovechar sus produciones sin la pérdida de ellos"[45].

---

mandar dinero al obispo de la diócesis, "decorar la iglesia con magníficas pinturas" y crear una beca para un alumno en el seminario conciliar. L. S. "L'abbé Prunet: Un apiculteur au siècle passé", *Revue Française d'Apiculture*, 492 (1990) pp. 35-37.

[41] E. DE ONTAÑON, "El párroco de Albillos, amigo de las abejas", recopilado en *Estampa de Castilla y León: Selección de los artículos etnográficos y costumbristas publicados entre 1928 y 1936*, p. 76.

[42] *El Colmenero Español*, 18 (1893), p. 97.

[43] E. DE ONTAÑON, *art. cit.*, p. 76.

[44] B. LEDO, "Labor apícola provincial", en *Lugo y su provincia: Libro de Oro,* editado por José Cao Moure (Vigo, 1929), p. 53.

[45] Los redactores de estas Ordenanzas fueron Felipe Ignacio Canga Argüelles, Martín de Cañedo y Nicolás de Rivera. Los artículos referentes a las abejas dicen:

"63. Por lo que interesa el público en la cría de Abejas, se concede a cada vecino que tenga cinquenta colmenas, y de ay arriba un real anual por cada una que se le pagará del fondo de Agricultura".

"64. Prohíbese matar las Abejas, con pretesto de aprobechar sus utilidades, y al que lo hiciese, se le exijirán por la primera vez ocho reales, por la segunda perderá la cera, y miel de la colmena; por la tercera la misma pérdida, y paga de ocho reales para el fondo, esperándose de las Juntas, que comuniquen e instruyan a los criadores de estos animales útiles en el método de aprobechar sus produciones sin la pérdida de ellos".

A partir de los años treinta del siglo XIX la Sociedad Económica pierde interés por esta industria rural, y lo mismo sucede con los agronómos que trabajan en Asturias en ese siglo. Pastor López, en 1853, considera nuestra región poco propicia para la apicultura debido a las condiciones climáticas, y opina que "no debe tomar grandes proporciones porque en tal caso distraería la atención de los labradores sin buenos resultados, [...], para entrar en competencia en cantidad, calidad y valuación del producto con otras provincias, debe limitarse a la que es hoy por no perjudicar los demás ramos"[46]. La misma opinión comparte una década más tarde Pérez Mínguez: "Son también útiles las abejas, por la cera y miel que trabajan, y aunque estos productos no pueden ni podrán competir con los de otras provincias por la falta de calor y sobra de humedad, con todo, satisfacen las necesidades del País"[47].

Si durante los últimos decenios del siglo XVIII y los primeros del XIX, Asturias había estado al día en materia de apicultura gracias a los esfuerzos de Sampil y la Sociedad Económica, en la segunda mitad del siglo pasado, como sucedió en toda España, existió un desinterés general entre las clases privilegiadas por la cría de abejas. Un ejemplo de ello es el capítulo que González Llana dedica a la apicultura en su *Manual de agricultura práctica de la provincia de Oviedo* (1889), en el que se recogen o discuten superficialmente algunas opiniones populares[48] y en cambio se desconocen las técnicas y colmenas de cuadros que desde los años cincuenta de esa centuria se estaban divulgando por América y Europa. Las causas de este desinterés y desinformación, como ya indicamos en el capítulo anterior, están basadas en razones económicas relacionadas con el descenso del consumo de la miel y la cera.

Hasta la década de los años veinte del presente siglo, en que Carlos Flórez recibe el apoyo de la Diputación Provincial, los organismos oficiales no tomarán en consideración el desarrollo de la apicultura, ni fomentarán la difusión de las colmenas movilistas. Flórez organiza en 1927 una granja-escuela en la que imparte cursos de apicultura, que más adelante dará también en muchos pueblos de la región, con el fin de divulgar las técnicas y colmenas modernas. En este sentido promueve la creación de "cotos apícolas" en las escuelas, así como la entrega gratuita de colmenas movilistas a los campesinos.

En 1931 el número de colmenas modernas en Asturias, según un censo apícola efectuado por Flórez, era de 1.649, y el de vulgares o fijistas de 27.539. Sin embargo, Flórez calculaba, "sin exageraciones", que el número de las primeras podía superar las 4.500 y las segundas la cifra de 78.000. El concejo con mayor implantación de colmenas movilistas era Piloña, con 244, y el de menos Mieres, en el que sólo se censaron 8 colmenas.

a) *Fray Toribio de Pumarada y Toyos (n. 1658).*

Nació en La Riera (concejo de Colunga) y fue el primogénito de una familia "pobre, muy

---

[46] *Memoria geognóstica-agrícola sobre la provincia de Asturias*, p. 55.

[47] *Manual del agricultor asturiano*, p. 192. Lo único que recomienda este autor sobre el cultivo de las abejas es lo siguiente: "Lo que hay que procurar es que cerca de las colmenas haya abundancia de plantas olorosas de cuyas flores sacan su alimento estos animales. Las que mejor se dan en la Provincia son el tomillo, el romero y la melisa ó *abeyera*".

[48] González Llana comienza el capítulo dedicado a las abejas, diciendo que sus "costumbres, hábitos y procedimientos, no están aún bastante bien definidos, por más que personas muy inteligentes y observadoras pretendan no ignorar nada de cuanto pasa en el interior de una colmena, poblada de seres cuyo primer cuidado es ocultar á las miradas de los curiosos sus operaciones". A continuación deja aclarado que en esta materia sólo puede exponer "los hechos prácticos que desde niños hemos presenciado", p. 261.

pobre, aunque hidalgos de todos quatro costados desde inmemorial". Con gran esfuerzo de sus padres termina los estudios de Gramática y marcha a Valladolid, donde continúa su formación con los dominicos en el colegio de San Gregorio. En esta ciudad entra a trabajar de criado en varias casas, como en la del relator don Bernardo del Valle, "en donde –según dice él mismo– estube diez meses con indecibles trabajos, que nunca supe estar caliente en la cama, tal era ella", y más tarde en la del mercader Juan de Molinedo, "cuya muger me miraba como si fuera su hijo". Gracias a la ayuda de estos últimos patrones y de varios padres dominicos se ordena en el convento de San Pablo de Valladolid, donde profesa con el nombre de fray Toribio de Santo Tomás.

A partir de entonces su vida trancurrirá en distintos conventos de la orden, localizados en Vitoria, Pamplona, León, Tabara (Zamora), Segovia y Tuy (Pontevedra); en este último lugar alcanza el grado de prior. También recorrió las comarcas de Trasmiera y La Liébana (Cantabria), y la merindad de Valdeburón (León) en calidad de predicador.

Entre 1711 y 1712 escribe un completísimo tratado agronómico, que titula *Arte General de Grangerías*, dirigido a un sobrino suyo que vive en La Riera, con el fin de que éste mejore y amplíe la casería "para salir de pobre". El texto está hecho expresamente para ser aplicado en las tierras y montes de La Riera, a cuyos lugares remite con frecuencia Pumarada, y en él se describen y proponen para su aplicación no sólo prácticas y técnicas características de Asturias, sino también otras muchas que aprendió en los lugares donde estuvo destinado.

La obra es una enciclopedia de la vida rural, que intenta dirigir al "amado sobrino" en todos los aspectos de su existencia, desde la educación y el matrimonio de los hijos, la vida sexual y el vestido, hasta la siembra de cereales, el plantío de árboles y la cría de ganados. Se divide en dos partes: la "Grangería Espiritual" y las "Grangerías Temporales". La primera parte trata, como el mismo autor señala, de la salvación del alma, y en ella se explican los mandamientos de la ley de Dios y las diligencias que debe seguir el cristiano para guardar dicha ley. En sus páginas aparecen, junto a la doctrina cristiana, muchas recomendaciones prácticas sobre las cualidades de la mujer, el gobierno del concejo de Colunga, la herencia, las obligaciones de los curas párrocos, jueces, regidores y escribanos, etc.

La segunda parte agrupa todo lo relacionado con el gobierno de la casería y las técnicas de producción rural: árboles, prados, ganados, cultivo de cereales, huerta, abejas, sidra, aperos y herramientas, carro, *basorios* o narrias, casa y cabañas, etc.

Pumarada describe en su tratado lo que él considera una casería ideal. Su mayor pretensión es que la casa sea una unidad de producción completamente autosuficiente; su sobrino, siguiendo todos sus consejos, no tendría que depender de nadie, sólo de su propio trabajo y del *Arte General de Grangerías*, para conseguir y mantener una casa fuerte y libre de foros, censos, arrendamientos, *comuñas* (aparcerías), etc.

Lógicamente la casería perfecta que propone Pumarada a su sobrino tenía que contar con colmenas, por ello dedica sesenta folios de su obra a tratar "del colmenar y todo govierno de abejas para en los Montes de tu Riera". Según él, nadie "puede negar que si hay estrella con ellas es riquísima, y de mucho interés y regalo la grangería de las abejas. Y por eso para la casa de un padre de familia, que se precia de buen grangero, es un perteneciente grande tener un afamado colmenar, ahí hasta cien cubos de abejas y quantos más pueda". Ahora bien, para tener fortuna con las abejas su recomendación es "que prometas buen quiñón de la cera al Criador destas avecicas, Nro. Sr. Jesucristo, para emplear su precio en decir misas por sus

amiguitas ánimas de Purgatorio, redimidas con la preciosísima sangre de su Magestad infinita. Que con tan necesitados aparceros creo que tendrás en esta grangería una oriental estrella".

Las creencias sobre las abejas y su naturaleza, así como los temas que trata son los mismos que aparecen en todos los autores agrícolas de los siglos XVI a XVIII: las características que debe tener un buen colmenar; las clases de colmenas y sus materiales, que no difieren en nada de las tradicionales; la captura de los enjambres, siguiendo el sistema común; la alimentación y la limpieza que deben practicar los "peritos colmenistas". Pumarada hace especial hincapié en tres asuntos: la captura de colmenas silvestres, y la recolección de su miel y cera en los árboles y peñas de los bosques; el "arte para partir los enjambres", que es el remedio más eficaz "para que ningún nuevo enjambre de sus abejas se le pierda, ni vaya de la colmena", y el modo de "escolmenarlas" o "robar a las abejas el tesoro de su miel y cera". En este último punto Pumarada ataca a los campesinos que matan sus abejas y también a los que "parten a mitad sus colmenas, un año las roban por una cabeza y otro por la otra", y recomienda extraer toda la miel y cera de las colmenas antes del 15 de septiembre, traspasando las abejas a una colmena vacía. Este sistema debió de observarlo Pumarada en algún lugar del suroeste de Castilla o en Extremadura, pues todavía lo utilizan los apicultores de las provincias de Badajoz y Huelva, con unos resultados, por cierto, poco recomendables debido a la altísima mortandad de colmenas que se produce durante el invierno y la primavera[49]; sin embargo, nuestro autor opina que las abejas "como son ya entonces matriegas" recuperarán las vituallas en poco tiempo.

[49] Las colonias de abejas colocadas en septiembre en una colmena vacía tienen muchas posibilidades de morir de hambre, porque son pocas las que pueden recuperar la miel necesaria para llegar hasta la primavera. E. BARAJAS SALAS, *Vocabulario de la apicultura en Villanueva del Fresno*, pp. 11-12.

b) *José Antonio Sampil Labiades (1756-1829).*

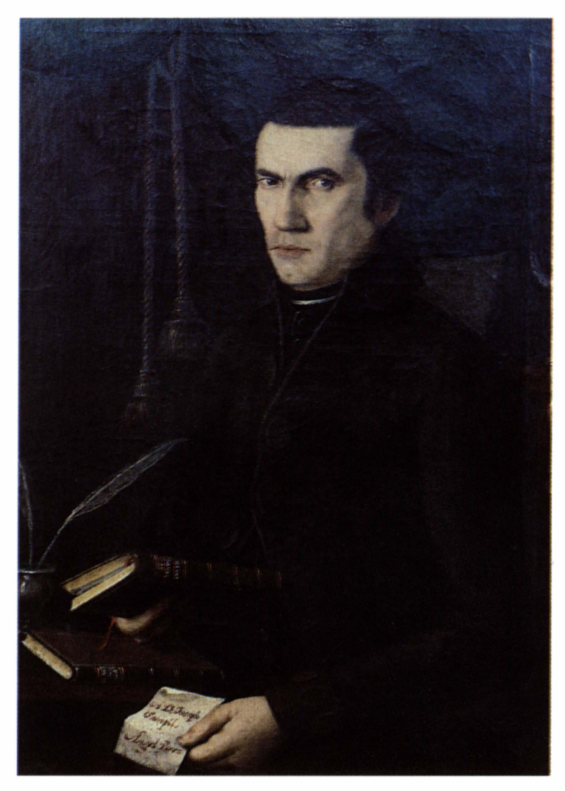
Nació en Mieres en el seno de una familia acomodada y fue uno de los personajes más representativos del clero ilustrado asturiano. Su vida estuvo enteramente marcada por la amistad con Jovellanos, quien lo acogió en su casa como capellán y apoderado. La fidelidad de Sampil hacia su protector fue tan grande, que en 1801 cuando éste fue desterrado a Mallorca, él se encargó de llevar a Madrid las quejas y demandas de Jovellanos al rey, por lo que fue encarcelado por espacio de cuatro meses y desterrado a Mieres. En su casa permaneció encerrado por miedo a las denuncias de sus paisanos, y bajo la vigilancia directa del obispo de la diócesis[50]. En 1807 escribe a Jovellanos:

> "Amigo mío, esta vida del más severo cartujo, que en los principios me era sumamente dura, porque mi genio, como usted no ignora, nada inclinado era a ella, al presente, después de dos años y medio de noviciado, me es tan amable que con dificultad me resolvería a entrar en sociedad con los demás hombres, aunque las cosas todas mudaran de repente de aspecto".

Sampil representa muy bien el espíritu ilustrado del siglo XVIII y la nueva actitud que existe ante la realidad que le rodea; en él se unen un interés grande por las nuevas ideas desarrolladas en el extranjero y por la experiencia práctica de esas ideas. Era un persona muy aficionada "al trabajo de manos"[51], cuya amarga situación en los primeros años del siglo XIX le

[50] Sobre el viaje a Madrid véase J. SOMOZA DE MONTSORIU, *Las amarguras de Jovellanos* (Gijón, 1889) pp. 98-100. La situación y el estado de ánimo de Sampil durante los años de destierro, quedaron muy bien reflejados en dos cartas, firmadas con un seudónimo, que desde Mieres envió a Jovellanos en 1805 y 1807; véase G. M. DE JOVELLANOS, *Obras completas, IV: Correspondencia*, cartas 1.486 (pp. 255-259) y 1.698 (pp. 484-487).

[51] Sampil era muy aficionado a fabricar mecanismos de precisión; Jovellanos escribe sobre él en su *Diario*, el 28 de noviembre de 1791, "el presbítero [Sampil Labiades] muy aplicado e ingenioso; tiene dos higrómetros hechos por su mano, uno de cuerda y otro de azogue; tiene torno; trabaja de relojería, y es muy curioso".



Retrato de J. A. Sampil Labiades, representado con los dos libros que publicó en 1798. Obra de Angel Pérez Díaz, h. 1800. Lienzo, 82 x 58 cm. Museo de Bellas Artes de Asturias, Oviedo.

impulsaron a buscar una casa con huerta para alejarse de Mieres y dedicarse al cultivo del campo; así se lo cuenta en 1807 a Jovellanos:

> "Si entre éstas encuentro un corto terreno de mediana fertilidad, pero con riego, no se me escapará con tal que esté retirado de pueblo agregado, y en él haré un humilde tugurio del que ya tengo hecha la planta, donde acabaré los cortos días que me restan, cultivando por mí mismo la tierra que deberá alimentarme, porque de las rentas eclesiásticas me quedan ya pocas esperanzas"[52].

Sin embargo, antes de esta etapa, su interés por las nuevas experiencias agrícolas no sólo fue para él un asunto personal, sino que consideró casi una obligación difundirlas a través de publicaciones de pequeño tamaño y lectura fácil, para mejorar el estado de los labradores. En 1798 publicó sus dos únicos tratados agrícolas, ambos dedicados a Jovellanos, que son *El Jardinero instruido ó tratado físico de la vejetación, cultivo y poda de los árboles frutales* y *Nuevo plan de colmenas*[53]. En ellos se recopilan los trabajos llevados a cabo por diversos autores extranjeros y la propia experiencia de Sampil en ambos ramos.

El tratado sobre las abejas, como ya dijimos, debe mucho al *Diccionario* de Rozier y a veces lo copia literalmente[54]. En el prólogo del libro se ataca con dureza a todos los autores antiguos y modernos (Virgilio, Columela, Herrera) que han escrito sobre el cultivo de las abejas, así como a la "inmemorial costumbre, voz más perjudicial a la agricultura –escribe Sampil–, que los terribles meteoros, porque al fin estos son pasageros, pero aquélla sigue de generación en generación de acuerdo con la ignorancia, para que jamás se olviden los errados procedimientos de nuestros abuelos".

Sampil considera que entre los labradores "hay pocos exemplos que imitar, y si se encuen-

[52] G. M. DE JOVELLANOS, *Obras completas, IV: Correspondencia*, p. 486.

[53] C. Suárez cuenta que en la época de su publicación alguna gente sospechó que Jovellanos pudiera ser el verdadero autor de los libros que firmaba su capellán, "sospecha derivada del acierto con que estaban escritos, y, como el rumor crecía en daño de la bien ganada reputación de Sampil, el propio Jovellanos tuvo que atajar la hablilla con un manifiesto donde aclaraba no haber conocido las obras antes concluidas ni puesto en ellas su mano", *Escritores y Artistas Asturianos*, tomo VII, p. 31.

[54] B. Antón Ramírez comenta sobre las publicaciones de Sampil que "no se distinguen mucho por su originalidad ni aun en sus menores circunstancias". Otros agrónomos acusan a Sampil de "no hacer más aprecio de los españoles que con tanto acierto han escrito sobre la materia [de las colmenas], y el no citar á Rozier, cuando se ve claramente que su libro no es más que un extracto de lo que aquel escribió", *Diccionario de Bibliografía Agronómica*, pp. 200 y 298.

NUEVO PLAN

DE COLMENAS,

Ó TRATADO

HISTÓRICO-NATURAL,

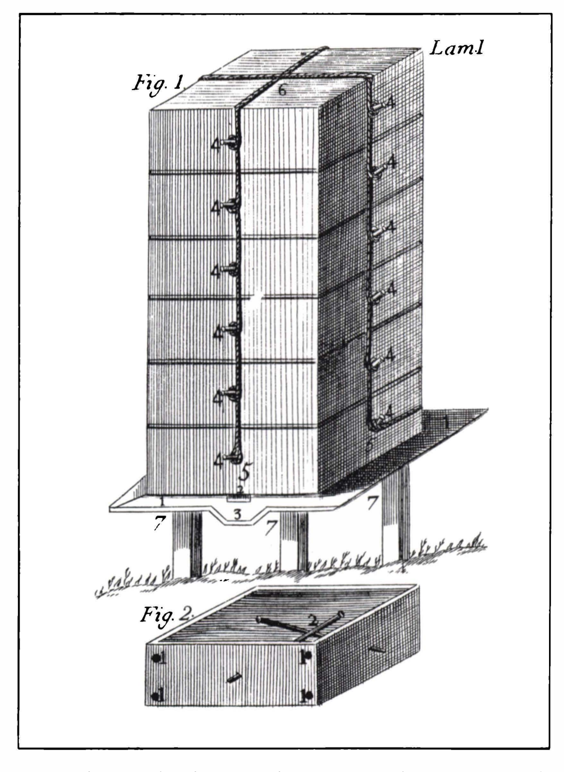
FÍSICO ECONÓMICO

DE LAS ABEJAS,

En que se compendian las exáctas observaciones de MM. Swammerdam, Reaumur, Maraldi, Riem, &c. y los otros curiosos ensayos que hiciéron varios aficionados extrangeros por medio del ingenioso sistema de colmenas que aquí se presenta.

POR EL PRESBITERO D. JOSE ANTONIO SAMPIL.

MADRID
EN LA OFICINA DE DON BENITO CANO
AÑO DE 1798.



Colmena de altos o sobrepuestos (de J. A. Sampil, *Nuevo plan de colmenas*, Madrid, 1798).

tra alguno es bien señalado". Los únicos conocimientos válidos para resucitar la aletargada agricultura española son los que proceden de la observación escrupulosa combinada con "la meditación más reflexa", que practican algunos autores extranjeros.

En cuanto al modo de propagar esas ideas y técnicas nuevas, el único modo posible, según nuestro autor, era con la ayuda de los curas párrocos, pues su influencia entre los campesinos era grande y además su esfuerzo redundaría al final en beneficio propio.

"Si los Curas se aplicasen á promover entre sus feligreses qualquier industria que fuese análoga a su territorio –escribe Sampil–; si cada uno procurara hacerse con los mejores libros que tratan la agricultura y sus incidencias, ¡quánto bien les harían, y quánto se aumentarían los diezmos, cuya utilidad les corresponde! Supongamos que un Párroco industrioso leyendo este nuevo tratado se aficionase a la cría de abejas, se resolviese a hacer un colmenar con las reglas que en él le doy, y le poblase con estas colmenas, es preciso que sus feligreses viendo la mucha utilidad que le dexaban se esmerasen en imitarle, y por consiguiente todos ellos lograrían participar de las ganancias que ofrece este nuevo establecimiento".

La idea de utilizar a los párrocos para difundir los nuevos conocimientos agrícolas también había surgido en el extranjero, en concreto fue lanzada por el italiano Griselini[55], y en España

[55] El discurso de Griselini fue traducido al español por Josefa de Amar y Borbón para la Sociedad Económica de Zaragoza, con el título "Discurso sobre el problema de si corresponde a los párrocos y curas de aldeas el instruir a los

su mayor reflejo fue la publicación con apoyo oficial del *Semanario de Agricultura y Artes dirigido a los Párrocos* (1797-1808)[56].

El tratado apícola de Sampil está dividido en dos partes. La primera se dedica íntegramente a describir la naturaleza de las abejas, así como sus productos básicos (cera, miel, própolis). La segunda parte recoge las recomendaciones prácticas para la cría de las abejas, deteniéndose principalmente en las "colmenas de altos" o cajones sobrepuestos inventadas por Palteau y perfeccionadas por Carne de Blangy.

c) *La Sociedad Económica de Amigos del País de Asturias.*

Las Sociedades Económicas de Amigos del País comenzaron a crearse en España durante el último cuarto del siglo XVIII, como un instrumento de la política ilustrada llevada a cabo durante los reinados borbónicos de esa época. El conde de Campomanes fue, desde el poder, el principal promotor de estas asociaciones integradas por nobles y clérigos, cuyos fines eran fomentar la mejora de la agricultura y la industria, así como la divulgación de los nuevos conocimientos y técnicas que en el siglo XVIII se desarrollan en el extranjero.

Estas funciones divulgadoras deberían realizarse, según las atribuciones otorgadas a estas sociedades, a través de los medios siguientes:

> "la formación de cartillas rústicas acomodadas a la inteligencia de los labradores y a las circunstancias del país; a la producción de memorias y otros escritos oportunos para promover y mejorar la Agricultura, y cría de ganados, y las Artes y oficios útiles; a la publicación, y especulación de los secretos y máquinas que puedan ser convenientes a la distribución gratuita de semillas y plantas que puedan aclimatarse; a proponer y distribuir públicamente algunos premios para excitar la aplicación, y la circulación de luces; y a ilustrar las Diputaciones Provinciales, y Ayuntamientos con sus observaciones"[57].

La Sociedad Económica asturiana fue fundada en 1780 y tuvo como impulsores al propio Campomanes y a Joaquín José Queipo de Llano, V conde de Toreno. Desde un primer momento, siguiendo las obligaciones impuestas a estas sociedades, convocó premios y gratificaciones entre los campesinos y artesanos, "excitando con su aliciente la aplicación, y preparando de este modo los ánimos para desterrar las preocupaciones vulgares y recibir la ilustración pública"; también promovió la redacción de memorias sobre nuevos cultivos e industrias, así como informes sobre el estado de las distintas actividades regionales.

En noviembre de 1780, Andrés Díaz García, un asturiano miembro de la Sociedad Económica Aragonesa[58], remite al primer director de la sociedad asturiana, Andrés de Prada y Cascos, un informe "sobre las intenciones y organización para la constitución de la Sociedad Económica", en el que analiza el estado de la agricultura, la industria y el comercio de Asturias y propone un plan de actuación para la nueva sociedad[59]. El autor se pregunta: "¿Asturias, no

labradores"; véase L. ARGEMI D'ABADAL, *Agricultura e Ilustración*, p. 24. La idea fue bien recibida por muchos eclesiásticos, como el asturiano Pedro Díaz Valdés Argüelles, Obispo de Barcelona, que publicó una *Memoria sobre promover el adelanto de la Agricultura y la Industria, por los Párrocos Españoles* (Vitoria: Impr. por B. Manteli, 1793), 127 pp.

[56] F. DIEZ RODRIGUEZ, *Prensa agraria en la España de la Ilustración: El Semanario de Agricultura y Artes dirigido a los Párrocos*, pp. 33-62.

[57] *Manifiesto de la Sociedad Económica de los Amigos del País de Asturias, relativo a su Junta Pública General que celebró el 20 de febrero de 1814, para la adjudicación y publicación de premios* (Oviedo: Oficina de Pedregal, 1814), p. 62

[58] Díaz García estudió en la Universidad de Oviedo y marchó de Asturias en 1750. Fue autor de un interrogatorio, enviado a curas, socios y caballeros curiosos de los pueblos y aprobado por la Sociedad Económica Aragonesa, para describir con exactitud la Historia Natural del Reino de Aragón.

[59] Biblioteca de la Universidad de Oviedo: Archivo de la Casa de los Queipo o condes de Toreno.

es país proporcionado para una copiosísima cosecha de cera, por estar todo poblado de floridas selvas, donde liban las abejas de la miel, de álamos, árboles y arbustos resinosos de donde extraen la cera? ¿Pues, por qué no se cultiva como se debe este ramo de industria?". También critica la opinión de que Asturias no es una tierra apropiada para criar abejas, y dice: "Un mediano terreno de castaños de Asturias da más flor para estos insectos que todos los montes de Aragón y además, que nos sobran otras flores y frutas equivalentes, y por eso las abejas mismas se crían bravas en las cortaduras de las peñas y en las aberturas de los árboles". Por todo ello, Díaz García recomienda a la sociedad económica que procure promover la cría de abejas, "ramo importantísimo en el País", y "mejorar y añadir los instrumentos de agricultura en lo que están atrasadísimos los naturales, faltándoles prensas para extraer el aceite de nueces, avellanas y separar la miel de la cera". Asimismo, cree conveniente que la sociedad solicite a "mayores comerciantes y particulares ricos" el establecimiento de industrias de cerería. Por último, en el apartado de los premios propone uno de 50 pesos a la persona "que más enxambres de abejas aumente en el prado".

Las mismas consideraciones de Andrés Díaz las hace suyas el conde de Toreno en 1783, después de leer el informe de aquél. Según Toreno, Asturias es un país con grandes posibilidades para proporcionar "copiosas cosechas de miel y cera", pero "la falta de aplicación es la que nos priva absolutamente de un ramo tan interesante, e industrioso"[60].

Las sugerencias de Andrés Díaz y Toreno no cayeron en saco roto, y el desarrollo de la apicultura fue uno de los ramos que interesaron a la sociedad asturiana, que desde 1788 hasta los años treinta del siglo XIX incluyó en sus convocatorias de premios alguna asignación destinada a favorecer la cría de abejas. Hasta 1813 existieron dos premios: uno a la persona que acreditase "haber extraído de sus propias colmenas dentro del año, mayor partida de cera y miel, sin muerte ni destrucción de las abejas, como por error lo práctican"; y otro premio al campesino que demostrase "haber hecho mayor número de enjambres de las propias colmenas con exceso a treinta"[61]. Las acreditaciones de las personas presentadas tenían que ir acompañadas con un certificado del cura de la parroquia.

El premio mejor pagado era el segundo, es decir, el que favorecía la recogida de enjambres; así en 1789 el primero ascendía a 100 reales mientras que el segundo se beneficiaba con 200 reales, y en los años 1805 y 1806 subieron las asignaciones de ambos premios a 300 y 600 reales, respectivamente.

A partir de 1814 se modifican estos premios y tan sólo se convoca uno dirigido a promover el uso de las "colmenas de cajones", inventadas por los agrónomos franceses y difundidas en España por Rozier y Sampil. En una junta de la sociedad, celebrada el 23 de mayo de 1814, el secretario informa que con motivo de este premio, algunas personas le habían preguntado acerca de "la forma y estructura de las colmenas de cajón, y no presentándoles toda la claridad que deseaban las láminas del Abate Rozier" que él les mostraba, cree "conveniente hacer un modelo de bulto como se había ejecutado con el arado para la siembra de granos", con el fin de enseñar a las personas interesadas. El mismo secretario propone solicitar informes sobre las utilidades y ventajas de estas colmenas al Canónigo Penitenciario de Covadonga, D. Antonio

[60] *Discursos pronunciados en la Real Sociedad de Oviedo en los años de 1781 y 1783, por su promotor y socio de mérito el Conde de Toreno*, (Madrid, 1785), p. 85.

[61] En la convocatoria de los premios de 1805 y 1806 se piden "con exceso a treinta", pero en la de 1813 ya se piden cuarenta.

Canella, que "con motivo de la orden comunicada por el Pbro. Sampil acerca de las colmenas había tentado examinar este nuevo método y que tenía entendido haberlo logrado con feliz y útil resultado". En razón de todo esto cree que la sociedad debe pedir a dicho canónigo un "modelo chico de bulto de los cubos o colmenas de cajones con la explicación que tuviese por necesaria"[62].

Las convocatorias de premios de los años 1815 a 1823 ofrecen 300 reales "al que con sus propias colmenas haya aumentado en el discurso de un año más número de enjambres, recogiendo las abejas en cajones de nueva invención, conforme a los que hay en la Secretaría de la Sociedad que manifestarán a quien quiera enterarse de ellos, más debe exceder de veinte el aumento, y existir al tiempo de recibir el premio".

En el Apéndice nº 6 publicamos la relación de personas que fueron premiadas "por su esmero y laboriosidad" en la cría de abejas. En total sabemos de once individuos que recibieron estos premios entre 1788 y 1820: cinco eran del concejo de Allande, dos de Tinéu, otros dos de Ayer, uno de Candamo y otro de Oviedo. Su condición social podemos distinguirla por el tratamiento que reciben en las concesiones; así, hay cuatro propietarios (D. Carlos de Sierra, D. Fernando Antonio Valledor, D. Francisco Valledor y D. Francisco Herías, todos de Allande) y un cura párroco, el de Santa Eulalia de Tinéu; el resto son campesinos.

El número de personas que se presentaba a estos premios era muy pequeño. En 1814 sólo se presentaron Antonio Blanco y D. Carlos de Sierra, llevándose el primero los dos premios y el segundo una gratificación, y en 1815 volvieron a participar sólo otros dos, D. Fernando Antonio Valledor y el mismo Antonio Blanco.

Esta baja asistencia será la causa de que el mencionado Antonio Blanco, vecino de Brañes (Oviedo), natural de Saliencia (Somiedo)[63], pechero y, al parecer, vaqueiro de alzada estante[64], obtenga los premios en siete convocatorias diferentes (1791, 1795, 1796, 1797, 1805, 1806 y 1814), acaparando en tres ocasiones los dos premios apícolas. Esta racha se detendrá en 1815 con la creación del premio que favorece el uso de "colmenas de cajones", rechazándose ese año su pretensión de obtener un premio por haber recogido de sus colmenas seis arrobas de miel y cera, pues tal premio se había suprimido un año antes. A partir de entonces, todos los premios recaerán en apicultores de Allande y Tinéu.

Junto a estos premios relacionados directamente con la cría de las abejas, también la Sociedad tuvo interés por la industria de la cera y en concreto por las técnicas de blanqueo. En las convocatorias de 1805 y 1806 se anuncia un premio de "300 reales y patente de Socio de Mérito al que forme la mejor Memoria sobre el modo de blanquear la cera con la perfección y sencillez que se hace por los extranjeros", y en los años siguientes se convocó otro para gratificar a la persona que instalase una fábrica para el blanqueo de esa sustancia; sin embargo, este premio se suprime en 1813 porque no existían en Asturias cosecheros tan grandes que pudiesen costear una instalación de esta clase.

---

[62] IDEA: *Actas de la Sociedad Económica de Asturias*, "Junta ordinaria de 23 de mayo de 1814".

[63] En el Padrón del concejo de Oviedo de 1773, aparecen empadronados en la parroquia de Brañes "Gabriel Blanco, sus hijos Antonio y Francisco, que son de Saliencia, concejo de Somiedo", AMO: Padrón de 1773, Leg. 58, Doc. 2, Fol. 26 vto.

[64] Desde 1773 a 1815 Antonio Blanco, como toda su familia, aparece en los padrones del concejo de Oviedo como pechero "pendiente" de demostrar su hidalguía. En los padrones de 1819 y 1824 ya no aparece Antonio, y sus hijos salen como pecheros.. En el Padrón de 1787 aparece "Antonio Blanco, Baquero, y sus hijos Francisco, Joseph y Ramón. Pague". AMO: Padrón de 1787, Leg. 59, Doc. 2, Fol. 80 vto.

En 1816, Antonio García Barbón, vecino de Avilés, expone a la Sociedad Económica que desde hacía dos años "se había dedicado a hacer por sí y a sus expensas una fábrica para blanquear cera de igual perfección que la que venía del extranjero, y que en efecto lo había conseguido con efectos favorables". En la junta de 10 de mayo de ese año se acordó mandarle un oficio para saber "si este blanqueo se había hecho a la manera que lo hacen otros cereros en el pueblo, o si lo había ejecutado por un medio nuevo y más ventajoso". El método nuevo en esa época consistía en sumergir las virutas de cera amarilla en "ácido muriático oxigenado", según las indicaciones de Berthollet en su libro *Arte del blanqueo*[65], obra que figuraba en la biblioteca de la sociedad asturiana. Sin embargo, tres días más tarde, se da cuenta en una junta que el método de Antonio García Barbón es el que observan todos los que se dedican al blanqueo de la cera y que, por tanto, "no se haga mérito de ello".

En cuanto a la redacción de memorias relativas a la apicultura, sólo se presentaron dos, escritas por Román Canella en 1801: "Modo de multiplicar las abejas" y "Blanqueo de la cera", y en las que a tenor de sus títulos, pues los escritos no se conservan, se tratan los asuntos que más preocuparon a los dirigentes de la Sociedad Económica.

d) *Carlos Flórez Lorenzo (1870-1967).*

Nació en Saliencia (concejo de Somiedo). Estudió en el Seminario de Oviedo y se ordenó sacerdote en 1894. Su primer destino fue como mayordomo del obispo Martínez Vigil; cuatro años más tarde ingresa en la Beneficiencia Provincial, trabajando primero como capellán del Hospicio y pasando al cabo de dos años al Hospital. En 1925 cesa en este cargo, y comienza su dedicación plena en los servicios agropecuarios de la Diputación Provincial. Ese año es nombrado "encargado de dar lecciones de Apicultura en los Centros de Enseñanza, para propagar los métodos modernos de dicha industria". En 1935, se ofrece para instalar y regir las secciones de apicultura, cunicultura y avicultura en la Granja del Hospital Psiquiátrico[66], y después de la Guerra Civil volverá a estas mismas labores. De todos modos, su dedicación más intensa y querida fue la apicultura, lo que le valió el nombre de "el cura les abeyes".

En un primer momento Flórez trabajó en un laboratorio formado por él en el Hospital provincial, trasladándose enseguida al "caserón de San Lázaro" (casa de caridad), situado en el barrio de ese nombre en Oviedo, donde creó un centro apí-sericícola. En 1927, el caserón es derribado y la Diputación arrienda una finca en las afueras de la ciudad, denominada la "Quinta del Obispo", para dedicarla únicamente al fomento de la cría de abejas y gusanos de seda.

Flórez consideraba que la apicultura era una fuente de riqueza "que bien explotada pudiera en estos tiempos de penuria, sacar de apuros económicos a numerosos campesinos y a muchos obreros manuales y profesionales, cuyo ameno y fácil trabajo redundaría por añadidura en beneficio de la agricultura" por el trabajo polinizador de las abejas. El mismo declaraba en 1964 que las abejas "además de mi interés, fueron mi medio de vida"[67], pues durante muchos años la venta de miel, recogida en sus

[65] *Arte del blanqueo por medio del ácido muriático oxigenado*, traducción de Domingo García Fernández (Madrid, 1796), 86 pp.

[66] AJGP: Diputación Provincial de Oviedo, Personal, nº 4.577, expediente de D. Carlos Flórez Lorenzo.

[67] Entrevista de Mercedes Cabal Valero a "Don Carlos Flórez, el más antiguo presbítero de la Archidiócesis y el jubilado más veterano de la Diputación Provincial", *Región*, 12 de junio de 1964, p. 5. Muchos datos sobre Carlos Flórez se los debemos a su sobrina, doña Elvira Millar Flórez.



Carlos Flórez, impartiendo un curso de apicultura movilista en Pola de Allande, h. 1941.

propias colmenas, le proporcionará unos ingresos económicos importantes.

Sus ideas divulgadoras se resumen en los seis objetivos que establece en el proyecto que en 1925 envía a la Diputación para crear una "escuela práctica de apicultura": 1) Dirección de "colmenares oficiales o particulares con colmenas de variados tipos, para dar en ellos públicamente conferencias y lecciones prácticas y comparar el rendimiento en orden a la adopción del mejor modelo"; 2) Auxiliar a los principiantes en la confección de las colmenas y orientar sus trabajos; 3) Dar conferencias teórico-prácticas en los centros docentes y en las Sociedades agrícolas; 4) Publicar en la prensa regional los trabajos apícolas que deben realizarse en las diferentes estaciones; 5) "Contestar a las consultas que le hagan de palabra o por escrito"; y 6) "Fomentar las relaciones entre los apicultores, para que se presten mutua ayuda y consigan ventajas económicas en las compraventas"[68].

Carlos Flórez pensaba que era fundamental que los propios campesinos pudieran observar y convencerse por sí mismos de las ventajas de la apicultura moderna; por ello, toda su labor de divulgación se basaba en un contacto permanente con los aficionados a la apicultura y sobre todo con "los más afamados apicultores", pues éstos siempre podían influir en el resto de los campesinos. Estas ideas le llevaron a recorrer muchos concejos[69] y a instalar entre 1926 y

[68] "La Excma. Diputación Provincial de Oviedo y la Apicultura", *La Colmena*, 41 (1925).

[69] En siete años recorrió cuarenta concejos localizados por toda Asturias. "Como prueba de la intensidad de mi

1933 cerca de 3.000 colmenas modernas diseminadas por toda la región. "Durante estos siete años –escribe Flórez– se prodigaron los cursillos, las visitas al colmenar oficial y las consultas particulares, aparte de la copiosa correspondencia. Aunque mi obligación se reducía a la enseñanza en los centros docentes, le di la posible amplitud en beneficio del público sin distinción de ideas ni de condición social, a no ser en los casos de manifiesta incapacidad o cuando después de comprarles colmenas, abejas, cera u otros enseres costosos, los favorecidos se llamaban a Andana y ni siquiera daban las gracias. Escuso decir que abundan tales personas, sobre todo en la clase acomodada"[70].

Uno de los principales objetivos de Flórez era que los campesinos interesados en la apicultura moderna no dependieran de los elevados precios que tenía el material apícola (colmenas de cuadros, extractor, ahumadores, plantilla para estampillar la cera, etc.), ni que este hecho fuera una barrera para ellos[71]. Con el fin de evitar esto hizo siempre especial hincapié "en que los aficionados no se supeditasen a las casas constructoras, porque ganarían mucho en calidad y precio fabricando en la localidad sus enseres"[72]; y, además, para que los campesinos tuvieran un modelo de colmena para copiar, promovió que la Diputación provincial entregase a todas las escuelas y personas, "aficionadas de garantía", que lo solicitasen una o varias colmenas modernas. Los campesinos a cambio de una colmena de cuadros móviles tenían que entregar una tradicional o fijista poblada de abejas, que la Diputación cedía a las escuelas para iniciarse en este cultivo.

Las preocupaciones de Flórez se reflejan muy bien en el material que presenta en el Pabellón de Asturias de la Exposición Nacional de Ganadería de 1926, donde expuso colmenas Layens y Dadant, "fabricadas en Asturias a precio asequible", y también un tipo de colmena "ideado y ensayado por él con muy favorable éxito en los valles altos de Asturias". Este modelo consiste en una colmena tipo Layens, en la que Flórez colocó una separación para almacenar miel paralela a la piquera; de este modo, la colmena queda dividida en dos mitades, evitando los inconvenientes del enfriamiento, esté o no lleno el almacén y sin que sea preciso sacar los cuadros de él. Según los redactores de la revista *La Colmena*, Flórez "ha tratado de resolver y, a nuestro juicio, resuelto, unos problemas locales que dificultaban el desarrollo de la apicultura, de la que es D. Carlos un apóstol en el Principado"[73].

Para Flórez, los maestros y las escuelas eran las personas y los lugares más apropiados para fomentar el interés por la apicultura en el campo asturiano, y por ello organizó en muchos centros escolares "cotos apícolas" a los que proveía del material apropiado. En 1928, tenía formados 74 centros de enseñanza en los que estaban repartidas 465 colmenas[74]. La Gue-

labor –escribe Flórez en 1933–, diré solamente que en 1931 pernocté fuera de mi residencia 127 días, y que en tales andanzas, la mayoría de las veces por terrenos escabrosos é incomunicados, es natural que abundaran las caminatas a pie y con carga".

70 "Memoria que eleva a la Excma. Diputación Provincial el profesor de apicultura al cesar en su cargo", 14 de febrero de 1933, AJGP: Agro-pecuario IX - 165.

71 En su folleto *Nociones de apicultura* ofrece a los campesinos algunas soluciones caseras, pues "los elevados precios de las colmenas movilistas y de los enseres más necesitados hacen imposible la Apicultura a la mayoría de nuestros aficionados", p. 16.

72 En otra parte también escribió: "Los principiantes tienden a adquirir cuantos enseres ofrecen los catálogos de apicultura, como si el futuro éxito estuviera supeditado a tal multitud de utensilios, en gran parte inútiles, y no a su habilidad en suplirlos o prescindir de ellos", *Nociones de apicultura*, p. 38.

73 "La Apicultura en la Exposición Nacional de Ganadería de 1926", en *La Colmena*, 48-49 (1926), p. 73.

74 Véase el reglamento del coto apícola de la escuela de niñas de Pumarín (Xixón), publicado por Flórez en *La colmena*, 68 (1928), pp. 4-5.

rra Civil acabó con toda esta labor, que volvió a reiniciarse en 1941 con la misma política de los "cotos apícolas" y la entrega de colmenas a campesinos.

En 1960, cuando ya estaba jubilado, la Diputación Provincial le publicó un folleto titulado *Nociones de apicultura*, en el que describe de un modo muy sencillo las técnicas apícolas modernas y los diversos tipos de colmenas movilistas (Layens, Dadant, Root), entre los que está el modelo inventado por él.

El "cura les abeyes" fue un hombre de acción, que hasta los últimos años de su larga vida tuvo una vitalidad y una capacidad de trabajo muy grandes. Todo su programa divulgativo estuvo basado en ofrecer el auxilio necesario a los campesinos interesados ("aficionados") en el cultivo de las abejas, observando cierto respeto por las colmenas tradicionales[75]. Las palabras escritas por Carlos Flórez en un artículo periodístico publicado en 1906, refiriéndose a los desvelos de un ingeniero, Ricardo Acebal, por instalar una piscifactoría en Asturias, y del poco caso que se le hacía, sirven muy bien para conocer su espíritu y sus ideas:

> "Este gran patriota, convencido de la importancia, que había de tener nuestra piscifactoría, viene persiguiendo su realización con perseverancia impropia de nuestro carácter y digna de otro país, porque aquí se perpetuará en estatuas la memoria de cualquier guerrero, que tenga el único mérito de haber arrebatado muchas vidas a la humanidad, o la del charlatán, que en lugar elevado pronuncie tan brillantes cuanto estériles discursos; pero el funcionario, que estudia con afán allá en el fondo de su oficina los progresos de las naciones más adelantadas para enriquecer con ellos la suya, o que trabaja y lucha por hacer bien al país, vive olvidado de todos, recibiendo a cambio de tantos sacrificios un sueldo mezquino, prenda segura de lo poco en que se estiman sus desvelos"[76].

2. Las repercusiones entre los campesinos.

Hasta aquí hemos visto los esfuerzos desarrollados por algunas personas "ilustradas" para difundir en Asturias los conocimientos apícolas más adelantados de cada momento o para desterrar las costumbres "irracionales" de los campesinos. Ahora bien, ¿cuáles fueron los resultados de sus intentos por promover entre los campesinos las prácticas "racionales" y transformar las técnicas tradicionales? La respuesta no puede ser más que una: los resultados fueron más bien escasos. Las iniciativas y acciones más importantes para la difusión de estos conocimientos fueron las de la Sociedad Económica y sobre todo las de Carlos Flórez, sin embargo, ni la primera pudo acabar con el sistema de matar a las colmenas para extraer sus productos, ni el segundo pudo difundir todo lo que él hubiera deseado las colmenas movilistas. Pero, además, la labor divulgadora de Flórez se vio interrumpida después de su jubilación y lo poco que se había hecho en este sentido quedó estancado, volviendo muchos apicultores que tenían colmenas de cuadros a las prácticas tradicionales. Hoy todavía existen campesinos que aniquilan sus colmenas para beneficiar la miel y la cera, y sobre todo aún existen muchos que sólo poseen colmenas tradicionales.

Los problemas para la introducción de las técnicas apícolas en el medio rural han sido, como sucede en todas las políticas de cambio dirigidas desde arriba, económicos, sociales y culturales. En general, la apicultura contó para su difusión con los mismos inconvenientes que tuvo la enseñanza agrícola desde que los ilustrados comienzan a preocuparse por este asunto.

En los siglos XVIII y XIX la mayoría de los agronómos de nuestra región consideraba a los campesinos personas rutinarias, aferradas a las costumbres antiguas y enemigas de los cambios e innovaciones que podían mejorar el estado de

---

75 Véase su opúsculo *Nociones de Apicultura*, pp. 15-17.

76 C. FLOREZ, *De piscicultura: Artículos de propaganda ictícola*, pp. 5-6.

la agricultura[77]. "Un país –escribe Llano Ponte en 1862– en donde por toda respuesta a cualquier reflexión se responde: 'Así lo hizo mi abuelo', y este abuelo contestaba lo mismo, viniendo a parar en que jamás hubo variación alguna"[78].

Esta actitud de los campesinos no era una cuestión aleatoria, sino que tenía su razón de ser en un objetivo básico de la casería: asegurar el mantenimiento de la explotación y la subsistencia de sus miembros. Este objetivo se lograba, aunque de una manera muy justa, con unas técnicas de producción primarias, pero conocidas y experimentadas por varias generaciones de antepasados. La situación de la mayoría de los campesinos asturianos, con poca tierra (una buena parte arrendada) y poco dinero, no les permitía de ninguna forma arriesgarse a introducir cambios en los cultivos y faenas, ni en el manejo de animales, ni mucho menos comprar aperos, herramientas o colmenas que no pudiese fabricar él con sus propias manos o un artesano del pueblo. Los campesinos no podían poner en peligro la cosecha de un año, ni la cría de animales, ni tan siquiera introducir cambios parciales en su producción, pues, como ya dijimos, los productos obtenidos en un año común eran bastante justos para satisfacer las necesidades mínimas, y el posible fracaso tendría que pagarlo la familia con el hambre y, tal vez, con el desalojo de las fincas si no eran capaces de pagar las rentas anuales de la tierra. Las sociedades campesinas tradicionales vivían en el temor a las novedades, que podrían romper una estabilidad conseguida después de largos esfuerzos de adaptación a unas condiciones naturales determinadas; para proteger ese equilibrio se encerraban "en un caparazón de costumbres" y en el respeto de una sabiduría cuyos depositarios más seguros eran los ancianos[79].

No obstante, durante las dos centurias pasadas la barrera más importante para la difusión de las nuevas técnicas y la transformación del campo no residió en el conservadurismo de sus habitantes, sino en la estructura de la sociedad y, en especial, en la distribución de la propiedad de la tierra que estaba en manos de unas pocas personas[80]. El mismo Llano Ponte en 1862 describe con acierto algunas de las trabas que impedían la transformación del campo asturiano en esa época:

> "[Nuestros paisanos son] rutinarios por temperamento, con despejo natural, pero sin los conocimientos necesarios para comprender, nadie les sacará de sus malísimos métodos, por más que para ello se mortifique. Hallo, sin embargo, algunas razones para que esto sea así, entre ellas el que no sólo la propiedad, sino también la colonia está subdividida hasta el estremo, y que son muy pocos los propietarios que residen en las aldeas, que no se hallen con corta diferencia, en el caso de los labradores, es decir que cultiven pocos terrenos por su cuenta. Los paisanos, cuando se les hace alguna reflexión contestan: 'Está muy bien lo que Usted me dice, pero si la prueba no me sale bien, ¿con qué pago la renta? ¿Me bastaría decir que fue para coger más y pagar mejor?'. Además de esto, en Asturias los arriendos se hacen por un término muy corto, y aunque los propietarios por lo general, difícilmente suben la renta a sus colonos, no faltan ejemplares, y esto les hace decir: '¿Qué adelanto con mejorar la casería, si cuanto más la mejore más renta pagaré?"

---

[77] Véanse F. DE P. CAVEDA SOLARES, *Descripción geográfica e histórica de Villaviciosa*, p. 27, y N. SUAREZ CANTON, "Breves apuntes sobre el vino de Cangas de Tineo", p. 233.

[78] AMAPA: Interrogatorio sobre la mejora de la agricultura, Oviedo, 1862, leg. 160, doc. 17.

[79] G. DUBY, *Historia social e ideologías de las sociedades*, p. 161.

[80] La política agraria de los ilustrados no afectó en ningún momento a aspectos relacionados con la propiedad y tenencia de la tierra; sin embargo, a mediados del siglo XIX los agrónomos comienzan a plantear las reformas en este sentido como la única salida a la situación de la agricultura española. En 1864, L. Pérez Mínguez comienza su *Manual del agricultor asturiano* escribiendo lo siguiente: "Entre las causas que mantienen la escasez en la casa del Labrador asturiano, no obstante su conocida laboriosidad y los rudos trabajos á que se entrega, hay unas relativas á la distribución y cargas de la propiedad rural, que son difíciles de remover, exigen mucho estudio y mucho tino de parte de Gobierno", p. I.



Una colmena moderna junto a varios *truébanos*. Ternín (Villaviciosa).

Los auténticos interesados en que todo permaneciera igual que estaba no eran los campesinos, sino los propietarios de la tierra que no hicieron nada por favorecer en profundidad los cambios tecnológicos. La existencia de un reducidísimo grupo de rentistas y clérigos interesados en la difusión de las nuevas ideas no debe hacernos perder de vista que la gran mayoría de ellos no sólo no fueron indiferentes a la divulgación de estos conocimientos, sino que se opusieron abiertamente a la educación científica de sus renteros, pues a la larga podría poner en tela de juicio los poderes y las ventajas que detentaban. Un ejemplo de esto es el caso de Antonio Mª Queipo Valledor y Ron, vecino del pueblo de Villarpedre (concejo de Grandas de Salime), que a fines del siglo XVIII quiso poner en práctica los consejos del *Semanario de Agricultura y Artes dirigido a los párrocos* e instruir a los campesinos de varias parroquias próximas a su casa, sin embargo su iniciativa suscitó la oposición de la mayoría de los propietarios rentistas; así lo cuenta el mismo interesado en su "Descripción geográfica del partido del Honor de Grandas", escrita en 1798:

> "Hay no obstante algunas escuelas de leer y escribir, que pagan los interesados para que se instruyan sus hijos, y yo quise establecer con motivo del Semanario de Agricultura una sociedad relativa a adelantar la industria campestre, y divertir provechosamente a los labradores en los días festivos, y otros en que no pudiesen a causa del temporal trabajar en el campo, a lo que se me opuso la Justicia a instancia de algunos particulares, que están preocupados contra el Semanario y pretenden que los labradores no abran los ojos y destierren la ignorancia en que se hallan constreñidos, lo que les acarrea la mayor miseria y servidumbre, y de este modo los ricos los gobiernan con el despotismo que les es genial"[81].

Aparte de los inconvenientes relacionados con la propiedad de la tierra, existieron en fecha más reciente otras razones para que los campesinos no se sintieran atraídos por los

[81] BN: Papeles del geógrafo Tomás López, ms. 7.295.

cambios técnicos. Una de ellas está basada en la economía autosuficiente que regía la casería, por la cual una familia producía muchas cosas diferentes (cereales, carne, lana, hortalizas, fruta) pero siempre destinadas al autoconsumo y nunca al mercado. En el caso concreto de la apicultura existen dos situaciones distintas pero cuyos resultados fueron parecidos; por un lado estaban aquellos campesinos que producían miel para el gasto de casa y para regalar, a los cuales el esfuerzo de aprender las técnicas apícolas modernas y la inversión de dinero necesaria no les compensaba en absoluto. "Yo ya sé que las colmenas modernas dan más miel –dice un informante de La Viliella (Cangas del Narcea)– pero yo no las quiero porque requieren mucho trabajo. Para uno que quiera comercializarlo tan bien, pero yo no, pal gasto mío y si doy a una amistad un litro, no necesito más". Por otro lado, estaban los *abeyeiros* que tenían un gran número de colmenas tradicionales (entre 50 y 100) y producían en torno a 70 y 150 litros de miel, los cuales solían vender una parte de la miel cosechada a través de parientes y a personas conocidas; sin embargo, a estos *abeyeiros* tampoco les resultaba rentable gastar tiempo y dinero en modernizar su colmenar, porque su mercado era muy limitado y no tenían canales de comercialización, ni medios para vender más de la que producían tradicionalmente[82]. En efecto, muchos campesinos sabían que con las innovaciones sólo hubieran conseguido aumentar los gastos sin la compensación correspondiente en las ventas.

Junto a los motivos económicos que influyeron en el retraimiento de los campesinos por las técnicas nuevas, también existieron otras barreras sociales y culturales, en gran medida influidas por el sistema económico. Así, la economía autosuficiente de los campesinos determinaba, como ya expresamos, que su cultura tuviera un instinto conservador acusado y que los individuos tendieran a ver "las innovaciones con escepticismo y a no dejarse llevar de la tentación si no están seguros"[83]. Esta mentalidad trajo consigo una de las características que más se achaca a los campesinos: la desconfianza ante las personas que proceden de fuera de su comunidad, el recelo a los regalos de la Administración, etc. De este modo, un aspecto muy importante de la difusión de las técnicas nuevas es el modo de llegar con éxito a los campesinos. Ya vimos más arriba que la Sociedad Económica recurrió a la convocatoria de premios y Carlos Flórez basó su campaña en ayudar a los apicultores interesados y en regalar colmenas modernas. Ahora bien, mientras que este último pensaba que hacía un favor a los campesinos entregándoles una colmena cara y más productiva a cambio de un "truébano" con abejas, muchos de éstos no lo comprendían así y consideraban que "más vale colmena poblada que colmena vacía"[84]. La desconfianza campesina llega a veces a suponer que las enfermedades que arrasan desde hace unas décadas los colmenares (loque, varroasis, etc.) son provocadas por los mismos que fabrican los remedios para combatirlas: "inda [todavía] no hay enfermedades, ya hay medicina en el comercio pa ella, esa gente está toda a negociar".

Otro aspecto que es necesario conocer para intentar cambiar las técnicas tradicionales es el del prestigio entre los campesinos, en este caso

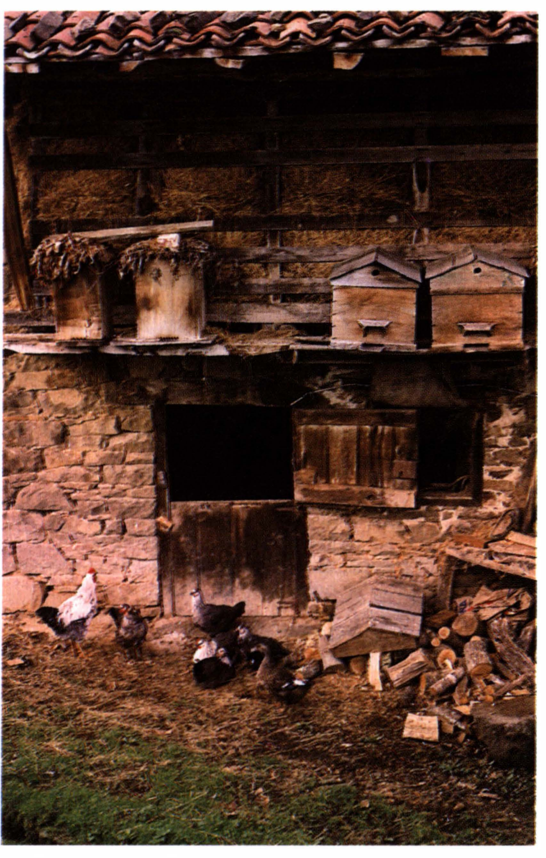
82 El envase de la miel es uno de los problemas que tienen los campesinos para vender este producto. Normalmente suelen embotellarla antes de que endurezca, pero en las ciudades la gente prefiere la miel comprada en frascos o botes de cristal, porque así no es necesario calentarla al baño María para sacarla de la botella, y además tiene una presentación mejor. Sin embargo, los campesinos, como no consumen conservas en recipientes de cristal que podrían aprovechar, tendrían que comprar frascos para este fin y realizar una inversión que no suelen hacer.

83 G. M. FOSTER, *Las culturas tradicionales y los cambios técnicos*, pp. 117 y ss.

84 Véase en el Apéndice nº 8 la carta enviada por Ramón Martínez, cura de Pola de Allande, a Carlos Flórez.

entre los *abeyeiros*. La persona más valorada en la cría de abejas no era la que producía mayor cantidad de miel y cera, porque esas cifras no traspasaban los límites de la casa, sino la que tenía mayor número de colmenas y la que capturaba más enjambres[85]. Este hecho tenía su razón de ser en la alta mortandad de colmenas que existía en la apicultura tradicional, donde la explotación dependía de la cantidad y de la reproducción de las propias colmenas. Sin embargo, el manejo de las colmenas modernas, al contrario que las fijistas, trata de evitar en todo momento la salida de enjambres naturales con el fin de tener colonias vigorosas de abejas y así aumentar considerablemente la producción de miel; ya que la apicultura moderna está basada sobre todo en la producción intensiva de esta sustancia. En consecuencia es muy difícil que los abeyeiros viejos abandonen el uso de las colmenas tradicionales por el prestigio de que gozan los enjambres que salen de ellas; no obstante, en la actualidad existen bastantes abeyeiros que tienen colmenares formados por unas pocas colmenas modernas, "porque producen mucha miel", y muchos *truébanos* "porque en ellos se dan mejor las abeas y salen muitos ensames".

Desde hace mucho tiempo, los agrónomos son conscientes de que la única manera de traspasar las barreras impuestas por los campesinos era compaginando la divulgación de conocimientos teóricos con la experiencia práctica, mostrándoles repetidas veces las ventajas y la seguridad que proporcionan las técnicas nuevas; por el contrario, la convocatoria de conferencias y la divulgación de libros agrícolas servían de poco para atraer la atención de los campesinos. En los años 1878 a 1880 la Junta de Agricultura de Oviedo, siguiendo las directrices marcadas por el Ministerio de Fomento, organizó una serie de conferencias agrícolas en todas las villas asturianas en las que se trataban diversos temas relativos a los cultivos, economía rural, maquinaria, etc., y entre los que se incluía la apicultura. Las charlas se realizaban los domingos y las impartían profesores de Universidad, maestros y secretarios de Ayuntamiento. Sin embargo, casi la totalidad de las conferencias anunciadas durante esos dos años tuvieron que suspenderse "por falta absoluta de auditorio". Por su parte, la difusión de libros y revistas agrícolas entre los agricultores no fue recibida con mucho entusiasmo por los agrónomos asturianos, que consideraban la medida



Hoy día, son frecuentes los colmenares formados por colmenas modernas y antiguas. Foto de Mara Herrero.

[85] También lo constata Carlos Flórez, divulgador de la apicultura moderna en Asturias: "Se equivocan nuestros colmeneros al medir la prosperidad de su industria con la abundancia de enjambres", *Nociones de apicultura*, p. 13.

cara y poco efectiva. En un informe elaborado por la Universidad de Oviedo en 1862 sobre el estado de la enseñanza agrícola y los medios para constribuir a su propagación se dice:

> "Buena sería la creación de bibliotecas municipales agrícolas, mas se nos figura que sobre costar bastante su instalación y sostenimiento no habían de dar por ahora al menos en Asturias resultados satisfactorios. Es verdad que, como llevamos ya dicho, los habitantes de esta provincia tienen muy buena luz natural y bastantes deseos de saber pero también es cierto que en la clase labradora no está generalizada, ni aun siquiera difundida, la idea de que el saber se puede adquirir con el estudio; además aunque no hubiera este inconveniente había el de que estando dedicados la mayor parte del día a sus faenas del campo, necesitan los momentos de ocio para descansar".

Esta opinión no era muy desacertada, pues en las sociedades campesinas tradicionales los mecanismos de transmisión de saberes estaban muy determinados por la tradición y por las enseñanzas adquiridas dentro de la familia; los conocimientos aprendidos en las escuelas e institutos eran el camino que llevaba a los hijos al mundo (a la emigración), no a la explotación de la casería familiar[86]. Todavía, en estos últimos años, el mayorazgo o heredero de la casería rara vez pasa en sus estudios de la escuela primaria, mientras que sus hermanos, si la casa puede pagarlo, estudian el bachillerato, e incluso alguna carrera media o superior. En consecuencia, el único modo de penetrar en ese ambiente era demostrando poco a poco a los campesinos las ventajas de las técnicas modernas. Así lo entendió Carlos Flórez, que basó toda sus campañas divulgativas en la enseñanza experimental y en superar el escaso poder adquisitivo de los campesinos.

Ahora bien, la situación de partida de las campañas divulgativas no era igual en toda Asturias; las innovaciones no podían tener la misma respuesta en las dos áreas apícolas que hemos aislado en la región: en la zona occidental, donde los conocimientos apícolas eran mayores, la resistencia a abandonar la técnica tradicional fue mayor que en la zona centro-oriental, en donde predominaba la "depredación controlada". La relación de la apicultura moderna con las técnicas del occidente fue en cierto modo de enfrentamiento, mientras que en el resto de Asturias era más difícil que se diera esa circunstancia. En aquella zona las técnicas modernas tenían que demostrar rápidamente y sin fallos que eran superiores a las tradicionales: la muerte de las abejas en una colmena moderna, sin una causa muy justificada para los campesinos, podía hacer fracasar toda una campaña

Un inconveniente común a ambas zonas para introducir la apicultura movilista fue la carestía del material apícola y la dificultad para adquirir alguno de los productos más necesarios, como la cera estampada. Esta circunstancia seleccionó en un primer momento el tipo de campesino que se dedicó a las colmenas de cuadros, pues respondían casi todos a las mismas características: personas habilidosas y carpinteros, que fabricaban ellos mismos las colmenas y todo el equipo necesario (extractor, moldes para las láminas de cera, etc.).

Los móviles para cambiar a la apicultura moderna fueron varios. Uno de los principales fue el contacto de los campesinos con vecinos que gozaban de respeto y prestigio en el pueblo, y que poseían colmenas movilistas. La idea tan extendida entre los ilustrados del siglo XVIII y los agrónomos del XIX[87] de que los curas tenían un papel fundamental en la difusión de las técnicas agrícolas, al final demostró ser cierta con la divulgación de la apicultura

---

[86] Véase B. GALESKI, *Sociología del campesinado*, pp. 235-236.

[87] En 1853 el Ministerio de Fomento intentó establecer la enseñanza de la agricultura en los Seminarios para que los futuros curas tuvieran unas nociones básicas e influyeran en sus feligreses. AMAPA: "Expediente sobre la enseñanza de la Agricultura en los Seminarios", Leg. 6-16.

moderna. Así, la presencia de diversos curas apicultores fue decisiva en muchas parroquias asturianas para que los campesinos vieran por primera vez este tipo de colmenas y recibieran las orientaciones indispensables para cambiar la cría tradicional; nosotros hemos recogido testimonios de esta situación, referidos a varios párrocos de la primera mitad del presente siglo, en los siguientes lugares: Suares (concejo de Bimenes), Busloñe (concejo de Morcín), Samartín de Lodón (Miranda), Vega (concejo de Ayer)[88], Souto Ḷḷuiña (concejo de Cuideiru), La Rebollada (concejo de Mieres) y San Pedru Ambás (concejo de Villaviciosa). Otras personas que influyeron mucho en la transformación de la apicultura tradicional fueron los emigrantes que retornaban a sus pueblos de origen. En la primera mitad del presente siglo fueron los "indianos" o "americanos", procedentes de las repúblicas americanas y, especialmente, de Cuba, donde la colonia asturiana era muy grande y la cría de abejas estaba muy desarrollada debido a la influencia de Estados Unidos. Estos "indianos", que normalmente retornaban con un capital corto, traían manuales de apicultura moderna por los que ellos mismos o sus allegados en el pueblo construyeron colmenas movilistas. Otras veces, su participación tan sólo consistió en traer los libros de América y regalárselos a los parientes o vecinos aficionados a las abejas, que poco a poco iban poniendo en práctica los consejos recogidos en la publicación. Más modernamente, los emigrantes en centros urbanos e industriales de la región también influyeron en los cambios apícolas. "El primer vecino con colmenas modernas fue uno que vivió en Figaredo y volvió al pueblo, fue después de la guerra [civil]; nosotros copiamos de las de él" (Xomezana d'Abaxu, concejo de Ḷḷena).

Una razón importante para cambiar la práctica tradicional fue el cambio de objetivo de las caserías, al pasar de una economía de subsistencia a una economía de mercado, en la que la producción no esta dirigida al autoconsumo sino a la venta. Esta situación es relativamente reciente, pues no va más alla de los años cincuenta del presente siglo, y tuvo sus primeros ejemplos en la zona central de Asturias, donde la existencia de unas urbes industriales, con una concentración grande de población, aseguraba fácilmente la venta de una cantidad grande de miel.

> "En mi pueblo yéramos veinte vecinos y sólo nosotros teníamos colmenas. Las colmenas se tenían como una ayuda si el paisano yera trabayador y curioso; pero en aquella época yera una ayuda muy pequeña, nosotros no pasábamos de cinco colmenas. Yo cuando me enteré de que las modernas daban veinte kilos de miel no lo creía, pero cuando lo vi dije pa mí que eso yera lo mío" (concejo de Ḷḷena).

Otra causa que en los últimos años ha favorecido la difusión de la apicultura moderna es la impotencia que sienten muchos *abeyeiros* al ver morir a las abejas sin poder remediarlo. "Teníamos dos cortinos en el monte, en uno teníamos 40 o 50 colmenas y en un año murieron todas, con miel, llenas de miel y murieron. Había que tratarlas con hombres técnicos que estudiaran esto, pero no los hay o nosotros no los conocemos; no lo sé" (Dou, concejo de Ibias).

Las enfermedades y plagas de loque, cariosis y varroa que diezmaron los colmenares, y todavía provocan grandes mortandades, estimularon a los *abeyeiros* a solicitar ayuda a los servicios de Extensión Agraria, y a inclinarse por las colmenas de cuadros móviles que permiten tratar las plagas y enfermedades de las abejas.

> "Había venido una peste de les abeyes que llaman la cariosis, y barrió la mar de colmenas. Nadie sabía

[88] El párroco de Vega, Valentín de Lillo y Hevia, importó en 1920 varias reinas de abeja italiana, raza con fama de prolífica y activa entre algunos apicultores, que fueron instaladas en colmenas Dadant-Blatt y constituyeron un rotundo fracaso debido, según Lillo Hevia, a "la altura de las montañas y la abundancia de las lluvias", *La Colmena*, 65 (1927), pp. 164-165.

nada cómo combatirla; me acuerdo que un día estuve en Llanos [de Somerón] con un amigo y allí tuvimos litigando esas cosas, y él decía que yera el sulfato de las patatas y yo decía que no: ¿por qué me enferma aquella colmena y no me enferman las otras?, claro, no yera eso. De una vez muriéronseme doce, y volví a faceme con más y volvían a morrer. Yo no tenía un libro ni nada pa poder mirar un remedio, entonces fui a Oviedo a las librerías, y no encontré ninguno. En Santa Clara un señor comprometióseme a encargar un libro. Otro día estuve en Pola de Lena con los de Extensión Agraria y dijéronme que me dejaban ellos un libro[89], que podía tenelo bastante tiempo pa que lo estudiara bien. Pues estudiélo, y digo ¡que me pregunten, que poco habrá que yo no pueda dar cuenta! Estudiélo todo de noche, yo de día nada, no tenía tiempo. El libro decía que la enfermedad se combatía con bolas de alcanfor, fumigaciones de tabaco, alcohol,... pero, claro, las colmenas tenían que ser modernas, no valían las antiguas, y poco a poco fui cambiándolas" (Xomezana d'Abaxu, concejo de Ḷḷena).

[88] El libro era el de JAVIER CABEZAS y MARIA ESTREMERA DE CABEZAS: *Apicultura práctica: cartilla del colmenero* (Madrid: Ministerio de Agricultura, 1961), XVI + 440 pp.

APÉNDICE DOCUMENTAL

1

Fray Toribio de Pumarada y Toyos, *"Arte de cazar o buscar colmenas en los montes, peñas o puertos", 1712.*

Vengamos ahora al arte de cazar o buscar colmenas en los montes, peñas o puertos.

Suele suceder encontrarse a vista en su casa de habitación, y otras veces por el rastreo de ellas se les da con su palacio. Pero el tiempo para esta caza es en los tres meses de Junio, Julio y Agosto, días claros y de buen sol; y comienzase la busca desde las nueve de la mañana hasta las tres de la tarde.

Ni para esta caza has de ir de prisa, sino muy despacio. Nada ciego, sino reguilando los ojos a las resquebras de peñas, y a los árboles cabanosos y viejos. Tampoco has de ir sordo, sino alerta el oído, parándote de quando en quando a escuchar si suena zumbido de abejas. Lo qual señaladamente harás en los sitios de buena solana, y abrigados valles, que cerca de sí tienen aguas claras de fuente o riega. Porque éstos son los que ordinario buscan las abejas para tener su casa morada; y mejor si allí, o al contorno, hay espesura de arboledos, yedras, castaños, cerezos y otros frutales. Aquí ahora el rastreo. Y no puede faltar de descubrirse mina, si es que en aquel contorno la hay! Con mucho cuidado correras, en dichos sitios, las riegas o regatas de aguas claras que por allí hubiere, sentándote a trechos, despacico, a donde vieres que hay buen bebedero para abejas. Y lo mismo harás junto a las fuentes que hubiere, sentándote a tomar tabaco. Luego otear bien, y ojo al agua, a ver si vienen abejas a beber, refrescarse y llevar agua. Que no dexaran de venir, si por allí al contorno tienen su casa. Venidas, repara si son bastantejas en número, y si amenuzan en ir y venir. Porque si así es, es evidente señal de que cerca hay colmena. Hallado este rastro, atisbar a mil ojos de que lado vienen las abejas, y hacia a donde dan la vuelta al irse. Y luego encaminarte hacia aquella parte, poco a poco, abriendo bien los ojos a todos los lados y aplicando el oído. Que sin duda darás luego con la colmena, y casa morada de las abejas. Luego dar gracias a Dios, y ofrecer quiñón de la cera al Santísimo Sacramento, si su Majestad dispone que logres aquella mina. Y este voto, de la cera primera, no más.

(*Arte General de Grangerías*, folios 1.123 y 1.124)

2

Representación de don Arias de Mon contra el proyecto de don Andrés Bravo para construir varias ferrerías en el occidente de Asturias. 1 de marzo de 1787.

[...] "No son solas estas utilidades las que produce aquel monte. Hai otra digna de la

maior atención, de la qual tampoco se habla una sola palabra en los informes, aunque el Procurador General del Principado de Asturias la indicó ligeramente en la oposición que hizo al proiecto antes de la visura, por lo que no debía haberse omitido en los informes, ni dejar de exponerse al Consejo. Esta es la industria de los Abejares, mui útil y poco costosa a aquellos naturales, y sobre cuia propagación trabajan con actividad las Sociedades económicas. Está poblado aquel País de colmenas y cortijos, que así llaman a los colmenares y lo esta más que todo el concejo de Ibias. Las abejas se aprovechan de la flor, y no perdonan cierta humedad o rocío que se encuentra en la hoja del roble algunas temporadas del año, pero su principal subsistencia y la provisión que hacen para sus labores consiste en la flor de la uz moural que se cría en aquellas eminencias, y se quiere arrancar como inútil para carbón. Aquella flor según la situación y abrigo se va desplegando poco a poco desde la falda hasta la cumbre del monte, y la abeja la va siguiendo. Con esta proporción el más pobre establece a veces su colmena, hallada acaso en el monte y por fortuna, y forma un colmenar de este principio, y como nada le cuesta se aprovecha con más ventaja de la miel, y se socorre con la cera en sus urgencias. Las abejas requieren monte cercano y abundante, el que se les escasearía si se arrancase y quemase para carbón por el interés del proiectista, y se aniquilaría por que no le tiene este en conservar los colmenares. Por otra parte el humo de las quemas y fábricas de carbón en las inmediaciones atolondraría las abejas y les causaría notable perjuicio. Parece que estas consideraciones no debían ser omitidas en tan ruidosa inspección, ni se debiera afirmar que aquellas alturas y su monte sólo sirven para nido de fieras; antes sería mui justo haber comparado estas utilidades que producen con las que se prometen, teniendo presente sobre todo quán digna de fomento es la industria de los Abejares, y quánto importaría limitar o impedir la introducción de tanta cera extrangera." [...]

(Archivo Histórico Nacional: Estado, Fomento, legajo 2928, nº 58)

3

Rosendo Mª López Castrillón, *Cortín de El Beyal Longo, 1832.*

Principió este cortín Juan López el menor el año de mil setecientos quarenta y cinco, y después de haber más de veinte días que trabajaba en él con maestros y operarios, un viernes día 23 (pero no dice el pedimento de que mes), su tío o primo carnal de la casa de Cárcaba de Estela se lo couto judicialmente exponiendo le agrabiaba al cortín de La Erbedeina, y al de El Relayo, que es el de El Gamayal (llamabase de El Relayo porque en aquel tiempo poco más o menos iba por allí el Camino Real, daba debajo de él la vuelta y pasaba por medio de los prados, y salía debajo de el Maisneiro).

Se opuso el Juan López al couto con un pedimento que se lo hizo un abogado de Zadamoño llamado D. Francisco Lebrón, de este pedimento saqué yo estas noticias, pero no se decretó aunque parece tenía derecho para hacerlo paró con su obra, bien fuese por no gastar su caudal contra una casa poderosa y litigiosa como entonces era aquella de Carcaba que queria avasallar a todos, o bien porque se le marcharían los maestros. Después de tener como la mitad hecho paró, hasta que mi padre Juan Gabriel el año de 1817 poco más o menos volvió y rebró alrededor lo que estaba hecho, que casi igualaba la tierra con la parez, pero no hizo más parez aunque rebró con obreros.

Después, el año de 1831, volví yo y mis hermanos José, Francisco y Fernando y sacamos más de quatrocientas espuertas de tierra para acabar de cimentar más de un tercio por arriba y lo cimenté yo aquel año. Después, el año de 1832, mi hermano Juan, que paz goce, por haber suspesión de estudio en Tineo y yo estar de Juez en la Pola, se vino a casa, llamó un cantero de San Pol, parroquia de Castrillón, y se iba con él a estudiar y trabajar alli, pero después de estar ya alta la parez vine yo de la Pola,

en ocasión que marchara el cantero, y yo havía mandado que pusiesen sesegas en la parez y aun no las pusieran, fui yo y deshice algo de parez y las puse y aun con esto quedaron altas e hice por mi mano las más de la parez que faltaba y me volví a la Pola.

Despues bolvió el cantero y lo acabó, y tiene por arriba más de 15 palmos de alto, principió este cantero a trabajar allí día 14 de Junio de 1832 a medio día, trabajó el 17 jornales a 3 reales cada uno, son 51 reales de esto los 28 reales ya los debía a mi padre de quando hiciera el corral de la casona. Acabáronse las paredes día diez de julio de 1832 después de haver 87 años que lo principiara Juan López, y después de haver comido el oso en él más colmenas que valia el cortín en los 87 años y siempre todos con ansia de hacerlo. Día 18 de julio volví de la Pola y me ayudó un vecino de cada casa a acabar de rebrarlo, y día 19 salió un enjambre sobre la panera y con él se inició y lo llevó allí Francisco.

4

Memoria de la cera gastada en el monasterio de San Juan de Corias, entre enero y junio de 1655, hecha por el padre cerero.

Memoria de la cera que doy al padre Sacristán después de las quentas de Navidad de 655.

En 9 de enero le di quatro libras de cera amarilla en velas.

En 11 de enero le di tres libras para el entierro del pª fray Plácido.

En 18 de enero le di quatro libras y media de cera blanca para la minerva.

En 22 de enero di quatro libras de cera para los encerados de la media naranja.

En 2 de febrero le di cinco libras de bujías para la Candelaria.

En 18 de marzo le di seis libras de bujías para la minerva.

Más le di tres libras para la minerva.

Item se hicieron quatro hachas de cera amarilla que llevo cada una seis libras, que son veinte y quatro libras.

Más di para hacer las velas de las Tinieblas y para difuntos seis libras.

Más para hacer el cirio [pascual] siete libras.

Más se gastaron en el monumento [de Semana Santa] treinta y seis libras de cera blanca.

Más se gastaron seis libras de cerillas para las esconsas de los padres priores y esconsa del coro.

Más le di en 18 de abril seis libras para la minerva.

Más le di en 18 de mayo siete libras de bujías.

En 31 de mayo le di quatro libras de bujías.

En 1 de junio llevó once libras de bujías para acabar la Octava del Corpus.

Más se le habían dado para la procesión del día del Corpus y para el altar diez y nueve libras de bujías.

Más le di para la minerva de junio seis libras.

Total: 161 libras de cera.

(Archivo del Monasterio de Corias: *Libro de zera del monasterio de San Juan de Corias*, siglo XVII)

5

Fray Toribio de Pumarada y Toyos, *"Del modo para sacar la cera", 1712.*

La cera para ser buena debe ser muy amarilla, dura, firme, limpia, ligera, olorosa. Muy purificada de toda suciedad y que no tenga mez-

cla de sebo. Para sacarla así necesítanse muchas lavaduras en agua fresca, y después muchas coladuras. Pero todos los trastos para este arte se reducen a carbón de roble, una sardota espesa de varicas pulgadas y para sobre ella un paño ralo de lienzo que este limpio, unas descas, un caldero muy fresco y vasos desquinas para hacer por postre los panes desta rica hacienda, y tener una cuyarona de fierro para perllenar dichos vasos.

Viniendo ahora al arte de sacar la tal cera, lo primero es ir echando en una desca el cerote boruyo que se esturcio en la saca de la miel, desgranándolo muy bien. Después se ha de lavar en dos aguas bien frescas, fregándolo de recio entre las manos, como el que lava fabes, pero poco a poco, amanadicas, e ir pasándolo a otra desca. Y luego de la misma suerte, repetir otra lavadura también en agua fresca. Después echaras el carbón en la lumbre, que se encienda bien y haya gran brasedal, sin fumo. Entonces echarás en el caldero quatro dedos o cinco de agua fresca, y después echar en él el cerote lavado, no llenándolo mucho. Luego colgarle sobre el dicho brasedal y dejar que mansamente se derrita la cera, y bulla bien el hervor. Y entre tanto poner un poco de agua fresca en una descona, y sobre ella la sardota y sobre la sardota el paño ralo. Tomar después el caldero, así en bullendo su fervor, y de contado, entornando poco a poco, colar por encima del paño y sardota. Y alto con otra calderada, si hay, del cerote, en la misma forma que esta primera. Y así hasta acabar todo el cerote, que del boruyo tengas.

Fechos estos coladorios de cada calderada, luego en enfriando, verás que en la descona está arriba toda la cera fecha un pan. Pero entretanto que esto se hace, sacarás en peso de sobre la sardota, el paño ralo con el poso de broza tierra que en él habrá quedado, la qual guardarás para llevar al colmenar, que las abejas aprovechen quanto puedan desgranándoselo por allí en partes convenientes. Después tomarás el pan quajado de la descona y le pondrás en otro cacio. Y así hasta acabar con los coladorios de todo. Y porque al paño ralo en cada coladura no dejará de quedar bañito de cera pegado, tendrás en otro caldero, de repuesto, agua casi firviendo para esbacharle. Y esbachado dejar enfriar aquella agua y luego sacar la telilla de cera que surtiere, poniéndola con los panes.

Acabados ya todos los coladorios y puesta toda su cera en el estado que va dicho, reparas qué cantidad es y qué desquinas habrá menester. Con advertencia, que la cera mejor está en panes grandes, que después el cuchillo corta y el peso pesa. Hecho este cómputo prevendrás muy limpios los tales vasos, echando en cada uno no más agua fría fresca que en quanto se cubra el fondón, ahí un dedo en alto, para que después no pegue allí la cera y con facilidad se saquen los panes de los dichos vasos desquinas.

Vamos ahora al segundo lavatorio y segunda derretidura. Volverás a quebrar y despedazar menudamente toda tu cera, y en la desca lavarlo en dos aguas frescas, del mismo modo que se lavó el cerote, y pasarlo todo a otra descona. Tomarás después el caldero, echarás en el fondón un dedo de agua fresca y luego de lavada y desmenuzada la cera echarla hasta quatro dedos más abajo de su borde, para que después, sin arroyarse la cera, puedas más fácilmente ir llenando los susodichos vasos. Pondrás luego dicho caldero sobre el brasedal del carbón, colgado, y como se dijo del cerote, dejar que mansamente la cera se vaya derritiendo hasta que el hervor bulla bien. Y entre tanto, en unas descas metidos, pondrás apunto los dichos vasos con su agüita en el fondón. Después toma el caldero, así bullendo su fervor, y de contado ve echando con él poco a poco en los vasos prevenidos. Pero no llenes atrasverter. Dejar bien enfriar en dichos vasos, y después, aliviando con la punta de un cuchillote por las orillas, arrancar los panes y guardarlos.

(*Arte General de Grangerías*, folios 1.164 - 1.166)

6

Relación de premiados por la Sociedad Económica de Amigos del País de Asturias en los premios relativos a la cría de abejas.

1788

"200 Rs. para el que aumentase el número de colmenas se adjudicó a D. Ambrosio Fernández Erías, cura de Santa Eulalia de Tineo, quien acreditó que con 6 había aumentado en 4 años [...]"

1790

"150 Rs. a Antonio Blanco, vecino de Brañes, que de cincuenta colmenas labró tres arrobas y cinco libras de miel y cera, sin perjuicio de las abejas".

1795

"150 Rs. a Antonio Blanco vecino de la parroquia de Brañes de este concejo [de Oviedo] por extraer maior copia de cera y miel dentro del año".

"150 Rs. a Manuel Alvarez vecino de la parroquia de San Román de Candamo, por el aumento de colmenas de abejas".

1796

"150 Rs. a Mateo García Arias, vecino de Bustantigo de la parroquia de Santa Coloma, concejo de Allande, porque con 47 colmenas que tenía a últimos del año pasado de 95 consiguió tener en este 45 enjambres nuevos y propios suyos".

"150 Rs. a Antonio Blanco, vecino de Brañes, concejo de Oviedo, por haber sacado 5 arrobas de miel y cera sin matar las avejas, y dejando el alimento necesario para la conservación de las 58 colmenas que tiene".

1797

"150 Rs. a Antonio Blanco, vecino de Brañes, que hizo producir dentro del año de 18 colmenas 19".

"150 Rs. al mismo Antonio Blanco, por haber sacado de las 18 colmenas 2 arrobas menos 2 libras de miel".

1798

"150 Rs. a Andrés González de Casomera en el concejo de Aller, por haver sacado de 16 colmenas de abejas 30 enjambres

1805

"400 Rs. a Antonio Blanco, vecino de Brañes, concejo de Oviedo, porque de sus propias colmenas aumentó en el año 36 enjambres".

"200 Rs. a Simón Bernardo de Santibáñez, de Murias de Aller, por otros 31 enjambres de las mismas abejas".

"200 Rs. al mismo Antonio Blanco de Brañes, porque sin lesión de las mismas abejas, extrajo tres arrobas y media de cera y miel".

1806

"600 Rs. a Antonio Blanco, vecino de Brañes, concejo de Oviedo, porque acreditó que de sus propias colmenas recogió 48 enxambres nuevos en el presente año, sin lesión ni muerte de las abejas madres".

"300 Rs. a Antonio Blanco, por haber extraído sin lesión alguna de las abejas, enueve y media arrobas de cera y miel, según acreditó en debida forma".

1814

"600 Rs. a Antonio Blanco, vecino de la parroquia de Brañes, concejo de Oviedo, por haber acreditado tener existentes quarenta y ocho colmenas de enxambres de abejas cogidos en dicho año de 1813".

"300 Rs. al mismo Antonio por haber extraído de sus propias colmenas sin perjuicio de las abejas siete arrobas y media de miel y cera".

"150 Rs. por via de accésit a D. Manuel Carlos de Sierra vecino de Castanedo de la parroquia de Lago, del nuevo concejo constitucional de S. Lorenzo de Corondeño en el anti-

guo de Allande, por haber sacado de sus propias colmenas, sin perjuicio de las abejas quatro cántaras y media de miel, y diez y ocho libras de cera".

1815

"A D. Fernando Antonio Valledor, vecino del concejo de Allande, si acredita debidamente haber aumentado en el presente año veinte enxambres en cajones de nueva invención, que se le adjudique el premio".

1817

"D. Francisco Valledor, del concejo de Allande, que manifestó tener 59 enjambres de abejas en cajones, dispuestos de suerte que puede extraerse la obra sin incomodar a las abejas".

1819

"300 Rs. a Pablo Díaz de la parroquia de San Pedro de Tineo, por haber recogido de sus propias colmenas 36 enjambres en otras tantas cajas de nueva invención, siempre que acredite ser éstas conforme a los modelos que tiene la Sociedad".

1820

"300 Rs. a D. Francisco Herías, vecino de Navedo, en la jurisdicción de Allande, por haber aumentado de sus colmenas en el presente año 24 enjambres de abejas que ha colocado en cajones de nueva invención".

7

Cartas de varios campesinos del concejo de Allande a la Diputación Provincial de Oviedo sobre el estado de las colmenas modernas entregadas por dicha institución.

1

He recibido Señor Presidente su destinguida carta en la que me pregunta si el material apícula concedido a mí está en su perfecto funcionamiento. Pues saberá que están sin llenar por 2 motibos en primera no ha abido enjambres y en segundo tampoco no he podido consiguir suficientes panales para poder llenarlas de ganado.

También beo lo que me dicen del cursillo que ban a celebrar en este Concejo al que asistiré con mucho gusto si sé la fecha y sitio en que se celebra.

Sin más que decirle tengo el gusto señor de ser su muy respetuoso serbidor q. S. m. b.

El Sellón a 22 de Marzo de 1942.

Amador Mesa

2

Castanedo (Allande), 23 de marzo de 1942

Sr. Presidente de Diputación de Oviedo.

En contestación a su oficio nº 787 le participo lo siguiente: El material apícola moderno recibido por mí, consistente en dos cajas, se encuentra en perfectas condiciones, pero las cajas están vacías. Este verano próximo pasado efectué el traslado de una de mis mejores colmenas de las de tipo antiguo a otra moderna y con gran extrañeza observé que al obscurecer sólo quedaron en la caja la reina con su escolta, habiéndose marchado todas las obreras. Este traslado lo efectué con toda clase de precauciones, igual a los efectuados en otras ocasiones por mí con las colmenas que tenemos por esta parte de Asturias y que dió gran resultado. Durante cuatro días vivieron la reina y su escolta en la nueva colmena al cabo de los cuales murieron.

Este fracaso me hizo desistir de cargar la otra caja moderna hasta el verano que viene, en el cual, si la temporada es milífera, y hay enjambres, probaré de nuevo a poblar las dos cajas con ellos toda vez que no me atrevo ha hacerlo con colmenas viejas por mi experiencia pasada, y una nueva pérdida de colmenas me perjudicaría mucho.

Como podía haberme sucedido que dado a mis pequeños conocimientos en apicultura, no fueran todavía suficientes para efectuar estos traslados, deseo vivamente se me avise para asistir al cursillo que Ud. me anuncia y le ruego se me avise unos días antes para poder dejar atendida mi hacienda en los días que yo esté ausente de ella.

Dios guarde a Ud. muchos.

Manuel Rodríguez Sierra

3

Exclmo. Sr. Presidente de la Diputación Provincial de Oviedo:

Exclmo. Sr.: He recibido la circular de la Sección Agricultura y Ganadería, pidiendo informes sobre la marcha de la apicultura y a esa circular he de contestarle con todo respeto para decirle que en esta zona las circulares se recibieron con verdadera indignación, pues hace unos ocho meses hemos entregado nuestras colmenas antiguas pobladas con el compromiso de remitirnos cajas modernas, una por colmena.

Pues bien, Sr., apesar de haber hecho varias reclamaciones para que nos mandasen las cajas, todo se redujo a palabras o escusas, pero las cajas no llegan y hasta llegamos a pensar si no será todo pura burla.

Este es el pensamiento de los donantes de colmenas ante la circular recibida, y como es eso lo que se piensa se abstienen de contestar. Perdone, Sr., la franqueza de la respuesta y disponga como guste de su afmo. s.s.q.e.s.m.

Pola de Allande, marzo - 24 - 1942.

Joaquín García

(Archivo de la Diputación Provincial de Oviedo: Agropecuario IX - 165)

8

Carta de Ramón Martínez, párroco de Pola de Allande, a Carlos Flórez, sobre la entrega de colmenas a los campesinos del concejo y otros asuntos relacionados con el coto apícola escolar.

Pola de Allande, agosto - 12 - 1941.

Sr. Dn. Carlos Flórez

Mi querido amigo: Como le dije en la conferencia de ayer, los paisanos se han puesto tontos ante las ofertas exageradas de algunos compradores particulares de aquí, pues ahora resulta que piden a 10 y 12 duros por colmena no del todo poblada, y al tratar de cambiar colmena por caja me contestan que más vale colmena poblada que colmena vacía.

Con ese argumento fácil de deshacer, pero que supone mala fe y hasta el ¡*supuesto*!, ¡*hoy comprobado*! de que Ud. y yo hemos sacado buena ganancia (eso, al parecer, se les dijo) desistí de todo intento.

Al fin, paisanos.

Le mando la nota detallada de colmenas y cajas según la cual resultan entregadas 20 colmenas (contando tres del nº 1), a las que corresponden 20 cajas, sumando a éstas la colmena ofrecida a su ayudante, José Ochoa, resultan 21 cajas, y como vinieron para el cambio 15, resultan 21 - 15 = 6 cajas que le ruego remita cuando pueda hacerlo, pero todo junto, a ser posible, pues no quisiera hacer entregas a unos primero, a otros después, no sea que crean que hay preferencias.

Las cajas del coto apícola escolar las examiné y puse dos cuadros a la que le faltaban y quedan bien.

La cera estampada la esperamos para entregar a los interesados.

Al Sr. Cura de San Tirso dígale que sentí no

verle a ejercicios espirituales en Corias y el extravío de mi carta que ahora doy por seguro.

Las fotos del coto aún no están despachadas, y aunque se lo recuerdo al interesado, aún no pudo hacerlas por estar de veras muy ocupado.

Sabe es suyo afmo.

Ramón Martínez

(Archivo de la Diputación Provincial de Oviedo: Agropecuario IX - 165)

GLOSARIO

Abazcaro. Zángano.

Abea. Abeja.

Abeya. Abeja.

Abeyeira, herba d'. V. *Abeyera*.

Abeyeiro. Persona que entiende a las abejas. Apicultor.

Abeyera. Melisa, torongil (*Melisa officinalis*). Planta utilizada para atraer a los enjambres de abejas.

Abeyista. V. *Abeyeiro*.

Abiyera. Colmena silvestre.

Aldo. Movimiento y orientación de las abejas. Dirección que siguen las abejas en sus salidas y entradas de la colmena.

Besóuco. Cuarto enjambre que sale en un año de la colmena.

Borra. Residuos de la cera.

Bula. Boñiga.

Calduya. Tapa y cierre de la colmena fabricada con corcho, corteza o madera.

Capar. En el occidente de Asturias, partir la colonia de abejas de una colmena para provocar un enjambre artificial. En algunos concejos (Llaviana, Teberga), *castrar* (V.) las colmenas.

Capón. El enjambre que resulta de *capar* (V.) una colmena.

Castrar. Quitar a las colmenas parte de los panales con miel.

Caxiellu. Colmena tradicional. V. *Truébano*.

Cereiro. Cerero. Traficante de cera procedente de los Ancares (provincia de León) que recorrían gran parte de Asturias comprando la cera a domicilio.

Cortadeira. V. *Esmielgadora*.

Cortar. V. *Esmielgar*.

Cortín. Colmenar cerrado de pared, de planta redonda y construido en el monte. Por extensión: colmenar.

Cubu. Colmena tradicional. V. *Truébano*.

Ensamble. Enjambre.

Ensame. Enjambre.

Escolmenar. V. *Esmielgar*.

Esconciar. Quitar la cera vieja en la parte inferior de una colmena.

Escuciñar. V. *Esconciar*.

Esmielgadora. Cuchilla con doble filo para cortar los panales.

Esmielgar. Extraer de una colmena parte o la totalidad de los panales. *Castrar* (V.)

Fuste. Palo atravesado en el interior de la colmena para sostener los panales que elaboran las abejas. Una misma colmena puede llevar cuatro fustes, dos o sólo uno. El término *fustes* también se utiliza para designar una prensa de cera formada por dos tablas.

Gafa. Agresiva, fiera, brava. "Estas abeas son muy gafas".

Ganzu. Brezo. V. *Uz*.

Guión. Aguijón.

Maestra. Abeja reina.

Meleiro. Persona que vende miel.

Mielero. Colmena silvestre. Persona que vende miel, en la mayoría de los casos procedente de La Alcarria (provincia de Guadalajara).

Moñica. Boñiga.

Panal. Torta o pan de cera limpia.

Paraza. Corteza.

Pezugo. Trampa para cazar osos.

Queisieyu. Utensilio utilizado para recoger los enjambres que caen lejos del colmenar.

Samago. Polen.

Sesega. Solera de piedra en la que se asienta una colmena.

Seta. Panal.

Sufreira. Alcornoque (*Quercus suber L*).

Talameiro. Colmenar en forma de torre cuadrada, que se construye en el monte.

Témpano. Tapa y cierre de una colmena. V. *Calduya*.

Tondia. Piedras grandes que se colocan sobre la *calduya* (V.), y encima de los muros del *cortín* (V.).

Torno. Clavija o clavo de madera.

Trenca. Palo atravesado en el interior de la colmena para sostener los panales. V. *Fuste*.

Trobo. Colmena fijista. V. *Truébano*.

Truébanu. Colmena fijista, fabricada con un tronco hueco, cuatro tablas o corcho.

Uz. Planta de la familia de las ericáceas o brezos. En el occidente de Asturias distinguen la *uz moural* o *ganzu negro* (*Erica australis*) y la *uz blancal* o *ganzu blanco* (*Erica arbórea*).

Xabardo. Jabardo, enjambre secundario formado por un número pequeño de abejas.

Xuez. V. *Fuste*.

Yérgola. V. *Calduya*.

RELACIÓN DE INFORMANTES

ALLANDE

1. Rogelio, 52 años, Rubieiro (Samartín de Valledor).
2. Casa Castro, Samartín del Valledor.
3. Francisco Valledor, 72 años, Samartín del Valledor.
4. Baldomero López, casa Regueira, 71 años, Barras (San Salvador del Valledor).
5. María Blanco Campa, 79 años, Fonteta (San Salvador del Valledor).
6. Enrique Lastra, 55 años, Fonteta (San Salvador del Valledor).
7. Amador Mesa Zardaín, 82 años, El Sellón (Santa Colomba).
8. Casa Rey, El Calello (Santa Colomba).
9. José Pascual, 70 años, Castanedo (Lago).
10. Facundo Linares, 80 años, Murias (Santomillao).
11. Aquilino Lozano, 50 años, y Guillermo Lozano, 82 años, casa Marqués, A Figueiría (Berducedo).
12. Amancio Suárez Valledor, 68 años, El Collao (Santomillao).
13. Pilar Reguera Pulido, 63 años, El Collao (Santomillao).

AYER

14. Felisa Fernández, 77 años, Escoyo (Vega).
15. Jesús Fernández Tuñón, 79 años, Escoyo (Vega).
16. Generosa Etelvina García Suárez, Cuevas (Peḷḷuno).

BIMENES

17. Manuel Argüelles Monte, 94 años, La Sienra (Santomedero).

CANGAS DEL NARCEA

18. Francisco Rodríguez, 75 años, La Vilieḷḷa (Ḷḷarón).
19. Casa Montero, Ḷḷarón.
20. Antonio Fernández Fernández, 62 años, Monasterio del Couto (Veigaḷḷagar).
21. Casa Manín, Monasterio del Couto (Veigaḷḷagar).
22. Antón, 61 años, Samartino (Bimeda).
23. Casa La Torre, Sorrodiles (Cibea).

CANGUES D'ONIS

24. Andrés Narceandi, 74 años, Cardes (Cangues d'Onís).
25. Pepe "la Venta", 64 años, La Riera.

CUIDEIRU

26. Paulino López, 89 años, Souto Ḷḷuiña. Natural del concejo de Somiedo, donde vivió hasta los 25 años.
27. Casa La Fuxaca, Souto Ḷḷuiña.

EILAO / ILLANO

28. Marcelino, 62 años, San Esteban de los Buitres.

GRANDAS DE SALIME

29. Benigno Naveiras, 85 años, Grandas de Salime.
30. Mario de Buspol, 60 años, Grandas de Salime.

IBIAS

31. Braulio, 65 años, Astierna. Natural de Corralín (Degaña).
32. Alejandro Buelta, 80 años, Taladriz.
33. Domingo de Felisa, 58 años, Llanelo (Taladriz).
34. Casa Roxu, Villaoril (Taladriz).

LLANES

35. Ramón el de Concha, 87 años, Purón (L'Acebal).

LLAVIANA

36. Manolín Rodríguez, 64 años, La Xerra (El Condao).

ḶḶENA

37. Xipu Fernández Escosura, 67 años, Teyeo.
38. Máiximo, 82 años, Xomezana d'Abaxu (Xomezana).
39. Inés, 73 años, Espinéu (Xomezana).
40. Anita, 63 años, Zurea. Natural de Tiós.

MORCIN

41. Quico, 72 años, Busloñe (San Sebastián).
42. Tino, 75 años, Busloñe (San Sebastián).

PARRES

43. Casa de Manuel Cuenco, 60 años, La Vita (Collía).

PONGA

44. Grabiel Sánchez, 73 años, Taranes.

QUIROS

45. Venerando, 74 años, Ḷḷanuces.

SALAS

46. Alicia Fuenteseca, casa Diego, San Esteban de las Dorigas.
47. Sefa Alvarez, 70 años, casa Caborno, San Esteban de las Dorigas.

SAMARTIN DE OZCOS

48. Aquilino, 62 años, Mazo de Mon.

TEBERGA

49. Duardín, 89 años, Barrio.
50. Pepe Fuenteseca, 76 años, Carrea.
51. Juanín, 70 años, Carrea.

TINEU

42. Belarmino Pérez Fernández, 61 años, casa Mozón, Carcediel.
53. Aurora Fuertes Fernández, 58 años, Carcediel.
54. Mª Covadonga Fernández, 81 años, casa el Conde, Viḷḷeirín del Monte (Borres).
55. Lulo de casa Mora, 67 años, Barzanaḷḷana (Navelgas).
56. Justo de casa Moro, 82 años, Rellanos.
57. Manuel Rodríguez Fernández, 72 años, Mirallo d'Abaxu (Pozón).
58. Casa El Cachorrero, El Cachorrero (Pozón).

VALDES

49. Casimiro, 77 años, San Pedro Paredes (Paredes).
60. Casa Sagasta, Ferrera (Muñas).

XIXON

451. Guillermino Cabo García, *Minín,* 72 años, Caldones.
62. Candelas, 74 años, Caldones.
63. Manolo del Pumar, 78 años, Caldones. Natural del Pumar las Montañas (Cangas del Narcea), vive desde 1962 en Caldones.

SIGLAS UTILIZADAS

AHA: Archivo Histórico de Asturias, Oviedo.

AHD: Archivo Histórico Diocesano de Oviedo.

AHN: Archivo Histórico Nacional, Madrid.

AJGP: Archivo de la Junta General del Principado de Asturias y de la Diputación Provincial, Oviedo.

AMA: Archivo Municipal de Allande.

AMAPA: Archivo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid.

AMO: Archivo Municipal de Oviedo.

BIDEA: Boletín del Instituto de Estudios Asturianos.

BN: Biblioteca Nacional, Madrid.

IDEA: Instituto de Estudios Asturianos, Oviedo.

BIBLIOGRAFÍA

ABARCA CASTELLANO, Pedro: *Manual de colmeneros, ó compendio de lo que debe saber, y método práctico del mecanismo que ha de observar para el cuidado, conservación y aumento de sus colmenas, el que se dedique a este ramo de industria, puesto en diálogo, para mayor inteligencia de la gente del campo* (Madrid: por Aguado, 1835), XI + 270 pp.

"Abella", *Gran Enciclopedia Gallega*, tomo I (Santiago de Compostela: Silverio Cañada Ed., 1974), pp. 57-58.

Abeille, l'Homme, le Miel et la Cire, L' (Paris: Ministère de la Culture, 1981), 231 pp.

ACEVEDO HUELVES, B. y FERNANDEZ FERNANDEZ, M.: *Vocabulario del bable de occidente* (Madrid: Centro de Estudios Históricos, 1932), 242 pp.

ALONSO DE HERRERA, Gabriel: *Agricultura General*, edición crítica de Eloy Terrón (Madrid: Ministerio de Agricultura, 1981), 445 pp.

ALONSO PERUJO, Niceto Y PÉREZ ANGULO, Juan: *Diccionario de ciencias eclesiásticas* (Barcelona: 1885)

ALVAREZ FERNANDEZ-CAÑEDO, Jesús: *El habla y la cultura popular de Cabrales* (Madrid: Revista de Filología Española-CSIC, 1963), XXXVII + 246 pp.

ANTON RAMIREZ, Braulio: *Diccionario de bibliografía agronómica y de toda clase de escritos relacionados con la agricultura* (Madrid: 1865) XXVI + 1.015 pp.

ARMAYOR, Oliva: "La metáfora y la fauna de Caso", en *BIDEA*, nº 47 (1962), pp. 413-432.

ARCHIDUQUE LUIS SALVADOR: *Las Baleares: Descritas por la palabra y el dibujo*, I, traducción de M. Grimalt y A. Vigó (Palma de Mallorca: José J. de Olañeta Ed., 1984), 314 pp. La primera edición es de 1897.

ARSENIEV, Vladimir: *Dersu Uzala: La Taiga del Ussuri* (Barcelona: Ed. Grijalbo, 1978), 341 pp.

ASOREY, Jesús: "Apicultura", *Gran Enciclopedia Gallega*, apéndice I (Santiago de Compostela: Silverio Cañada Ed., 1974), pp. 21-22.

AZKUE, Resurrección Mª. de la: *Euskaleriaren Yakintza, I* (Madrid: Espasa-Calpe, 1935).

BARAJAS SALAS, Eduardo: *Vocabulario de la apicultura en Villanueva del Fresno* (Badajoz: Diputación Provincial de Badajoz, 1976), 29 pp.

BARANDIARAN, José Miguel: *Estelas funerarias del País Vasco* (San Sebastián: Editorial Txertoa, 2ª edición, 1980), 212 pp.

BARRERO MENENDEZ, Juan José: "Apicultura tradicional en Colmenar Viejo", en *Primer Premio de Investigación* (Colmenar Viejo: Delegación de Cultura del Ayuntamiento de Colmenar Viejo, 1982), pp. 3-36

BARRIOLA, IGNACIO María: *La medicina popular en el País Vasco* (San Sebastián: Biblioteca Vascongada de los Amigos del País, 1952), 166 pp.

BELLMUNT TRAVER, O. y CANELLA SECADES, F.: "De vita et moribus ...", en *Asturias*, tomo III (Gijón, 1900), pp. 5-65.

BENDA, Gyula y otros: *Technical innovation in hungarian peasant agriculture: 19th-20th centuries* (Budapest: Museum of Ethnography, 1982), 150 pp.

BERROGAIN, Gabrielle: "Ordenanzas de La Alberca y sus términos Las Hurdes y Las Batuecas", en *Anuario de Historia del Derecho Español*, VIII (1930), pp. 381-441.

BLACK, William George: *Medicina popular: Un capítulo en la historia de la cultura*, traducción y apéndice de Antonio Machado Alvarez (Madrid: El Progreso Editorial, 1889), XIII + 361 pp.

BLANCO PIÑAN, Salvador: "Terceras adiciones al vocabulario de la parroquia de Meré (Llanes)", *BIDEA*, 96-97 (1979), pp. 223-235.

CABAL, Constantino: *Contribución al diccionario folklórico de Asturias*, tomo 1 (Oviedo: IDEA, 1951)

CABAL, Constantino: *La mitología asturiana: los dioses de la muerte* (Madrid: Imprenta de Juan Pueyo, 1925), 271 pp.

CANELLA SECADES, Fermín: "Piloña-Infiesto", en *Asturias*, obra dirigida por O. Bellmunt Traver y F. Canella Secades, tomo I (Gijón: Fototip. y Tip. de O. Bellmunt, 1895), pp. 371-392.

CARTAVIO, Angel Román: *Guía industrial y comercial de Asturias* (Oviedo: Imp. de Vallina y Compañía, 1884), 168 pp.

CASAL, Gaspar: *Historia natural y médica del Principado de Asturias*, reimpresa y anotada por A. Buylla Alegre y R. Sarandeses Alvarez (Oviedo: 1900), 367 pp. La primera edición es de 1762.

CASTAÑON, Luciano: "Abeja", *Gran Enciclopedia Asturiana*, tomo I (Gijón: Silverio Cañada Ed., 1972), p. 9.

CASTAÑON, Luciano: *Refranero asturiano* (Oviedo: IDEA, 2ª ed., 1977), 293 pp.

CASTAÑON, Luciano: "Cuando los asturianos hablan con sus animales domésticos", *BIDEA*, 108 (1983), pp. 279-283.

CASTELLOTE HERRERO, Eulalia: "Etnografía de la miel en la provincia de Guadalajara", *Revista de Archivos, Bibliotecas y Museos*, LXXXI (1978), pp. 363-408.

CASTELLOTE HERRERO, Eulalia: "Cera y cerería en Guadalajara", *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, XLIII (1988), pp. 133-149.

CATEDRA TOMAS, María: *La muerte y otros mundos: enfermedad, suicidio, muerte y más allá entre los vaqueiros de alzada* (Gijón: Ediciones Júcar, 1988), 488 pp.

CAVEDA, Francisco de Paula: *Descripción geográfica e historica de Villaviciosa* (Gijón: Ed. Auseva, 1988), 98 pp.

CAVEDA, José: *Memoria sobre los productos de la industria española reunidos en la Exposición Pública de 1850* (Madrid, 1851), 638 pp.

COLUMELA, Lucio J. Moderato: *Los doce libros de agricultura*, edición de Carlos J. Castro (Barcelona: Ed. Iberia, 1959), 2 vols.

COLUNGA, Alberto P. Fr.: *Historia del santuario de Nra. Sra. del Acebo y novena en honor de tan excelsa patrona* (Salamanca: 2ª ed., 1925), 178 pp. La primera edición es de 1909.

CONCEPCION SUAREZ, Julio: "Toponimia de las *abeyas* entre los pueblos de Lena", en *BIDEA*, 135 (1990), pp. 617-629.

CRANE, Eva: *The Archaeology of Beekeeping* (Ithaca: Cornell University Press, 1983), 360 pp.

CRANE, Eva: *El libro de la miel*, traducción de Mariluz Caso (México: Fondo de Cultura Económica, 1985), 289 pp.

CRESSWELL, Robert y GODELIER, Maurice: *Utiles de encuesta y de análisis antropológicos*, tra-

ducción de Pilar Calvo (Madrid: Ed. Fundamentos, 1981), 304 pp.

CRUZ GARCIA, Oscar: "Descubrimiento del pasado artesanal de la subcomarca de La Carballeda", en *Revista de Folklore*, 97 (1989), pp. 3-11.

CHEVET, Robert: "Traditions d'apiculture en Béarn", en *Revue Française d'Apiculture*, 489 (1989), pp. 455-458, y 490 (1989), pp. 507-508.

CHEVET, R. y B.: *L'arna aragonaise: Une apiculture traditionnelle venue de la Méditerranée orientale* (Saint Jean d'Angély: 1987), 37 pp.

DETIENNE, Marcel: "El mito: Orfeo y miel", en *Hacer la historia*, vol. III, dirigido por J. Le Goff y P. Nora (Barcelona: Ed. Laia, 1980), pp. 61-79.

DIAS, Jorge: *Vilarinho da Furna: Uma aldeia comunitária* (Porto: Centro de Estudos de Etnologia Peninsular del Instituto para a Alta Cultura, 1948), 307 pp.

DIAZ MADERUELO, R., ZAPATA DE LA VEGA, J., ADANEZ PAVON, J. y QUINTO ROMERO, Mª L. de: "El oficio artesano de cerería en Segovia", en *Etnografía Española*, 5 (1985), pp. 273-351.

DIEM, Konrad y LENTNER, Cornelius: *Tablas científicas* (Barcelona: Ciba-Geigy, 7ª ed., 1975), 819 pp.

DIEZ RODRIGUEZ, Fernando: *Prensa agraria en la España de la Ilustración: El Semanario de Agricultura y Artes dirigido a los Párrocos (1797-1808)* (Madrid: Ministerio de Agricultura, 1980), 217 pp.

DOMINGUEZ ORTIZ, Antonio: *Sociedad y Estado en el siglo XVIII español* (Madrid: Editorial Ariel, 1981), 529 pp.

DOUGLASS, William A.: *Muerte en Murelaga: El contexto de la muerte en el País Vasco*, traducción de Eduardo Estrade (Barcelona: Barral Editores, 1973), 260 pp.

DUBY, George: *Historia social e ideologías de las sociedades y otros ensayos sobre historia* (Barcelona: Ed. Anagrama, 1976).

DUHAMEL DU MONCEAU: *Arte de cerero*, traducido y aumentado por Miguel Geronymo Suárez y Núñez (Madrid: en la Imprenta de D. Pedro Marín, 1777), XVII + 420 pp.

EBELING, W. y KRÜGER, F. "La castaña en el noroeste de la Península Ibérica: Estudio etnográfico-lexicológico", en *Anales del Instituto de Lingüística*, V (1952), pp. 155-288.

Enciclopedia de la Religión Católica (Barcelona: Dalmau y Jover, S.A., 1951).

Estampa de Castilla y León: Selección de los artículos etnográficos y costumbristas publicados entre 1928 y 1936, edición de J.M. Fraile Gil (Salamanca: Ediciones de la Diputación de Salamanca, 1986).

EVELEIGH, David J.: *Candle Lighting* (Aylesbury: Shire Publications Ltd., 1985), 32 pp.

FEITO, José Manuel: *Cerámica tradicional asturiana* (Madrid: Instituto de la Juventud, 1985), 322 pp.

FEO PARRONDO, Francisco: "Rentas agrarias del monasterio de Nuestra Señora de Obona (Tineo) a fines del antiguo régimen", *BIDEA*, 116 (1985), pp. 807-820.

FERNANDEZ, Joaquín María: *Nociones de aritmética aplicadas al nuevo sistema de pesos y medidas* (Oviedo: Imp. de D.F. Pedregal, 1853), 150 pp.

FERNANDEZ, James W. y RENATE L.: "El escenario de la romería asturiana", *Anales de Moral Social y Econometría* (Madrid: 1976), pp. 231-261.

FERNANDEZ MCCLINTOCK, James W.: "Huecos léxicos y revitalización lingüística en el asturiano moderno", en *Lletres Asturianes*, 35 (1990), pp. 51-66.

FERNANDEZ REGUERO, Ramón: *Lecciones de agricultura para el Seminario de la Vega de Ribadeo, acomodado al suelo, clima, producciones prácticas, usos y más circunstancias del país* (Oviedo: Oficina de Pedregal y C., 1818), XXXV + 116 + 10 pp.

FERNANDEZ URIEL, P.: "Algunas anotaciones sobre la abeja y la miel en el mundo antiguo", en *Espacio, Tiempo y Forma*, I (1988), pp. 185-208. Revista de la Facultad de Geografía e Historia de la UNED.

FIDALGO SANTAMARIÑA, X. A. y RODRIGUEZ FERNANDEZ-TABOADELA, F.: *Cinco profesións ambulantes ourensáns* (Ourense: Laboratorio Ourensan de Antropoloxía Social-Caixa Rural Provincial de Ourense, 1988), 133 pp.

FLOREZ, Carlos: *De Piscicultura: Artículos de propaganda ictícola publicados en El Carbayón* (Oviedo: Establecimiento Tipográfico de 'El Carbayón', 1905), 48 pp.

FLOREZ, Carlos: *Nociones de apicultura* (Oviedo: Diputación Provincial de Oviedo, 1960), VII + 39 pp.

FLORIANO, Antonio C.: *El Monasterio de Cornellana: cartulario* (Oviedo: IDEA, 1948), 150 pp.

FOSTER, George M.: *Las culturas tradicionales y los cambios técnicos*, traducción de Andrés M. Mateo (México: Fondo de Cultura Económica, 1964), 261 pp.

FRIAS GONZALEZ, Alonso de: *Práctica de colmeneros* (Madrid: por Benito Cano, 1787), 157 pp.

FRISCH, Karl von: *La vida de las abejas*, traducción de E. Rodríguez y C. Schaffer (Barcelona: Editorial Labor, 4ª edición, 1984), 237 pp.

GALESKI, Boguslaw: *Sociología del campesinado*, prólogo de Eduardo Sevilla, traducción de Lluis Flaquer (Barcelona: Ed. Península, 1977), 339 pp.

GARCIA GARCIA, Elida: *San Juan Bautista de Corias: Historia de un señorío monástico asturiano (siglos X-XV)* (Oviedo: Departamento de Historia Medieval de la Universidad de Oviedo, 1980), 439 pp.

GARCIA GARCIA, José Luis: "El contexto de la religiosidad popular", *La Religiosidad Popular*, vol. 1 (Barcelona, Editorial Anthropos, Fundación Machado, 1989), pp. 19-29.

GARCIA MARTINEZ, Adolfo: "La Matanza: un fenómeno económico, social y ritual", *Lletres Asturianes*, 36 (1990), pp. 105-120.

GARFER, José Luis y FERNANDEZ, Concha: *Adivinancero popular español: I. El mundo de los animales y II. El mundo de los vegetales* (Madrid: Fundación Banco Exterior, 3ª ed., 1987), 446 pp.

GIESE, Wilhelm: "Notas sobre las abejas y apicultura en el País Vasco", *Eusko-Jakintza*, 3 (1949), pp. 373-378

Gijón y la Exposición de 1899 (Gijón: 1899), 308 pp.

GIL, Jaime: *Perfecta y curiosa declaracion de los provechos grandes que dan las colmenas bien administradas, y alabanza de las abejas* (Zaragoza: por P. Gel, 1621), XII + 244 folios.

GIL, Luis: *Therapia: La medicina popular en el mundo clasico* (Madrid: Ed. Guadarrama, 1969), 558 pp.

GINER ARIVAU, L. [seud. de Eugenio OLAVARRIA Y HUARTE]: "Contribución al Folk-Lore de Asturias: Folk-Lore de Proaza", en *Biblioteca de las tradiciones populares españolas*, tomo VIII (1886), pp. 101-310

GODELIER, Maurice: *Racionalidad e irracionalidad en la economía*, traducción de Nicole Blanc (México: Siglo XXI Ed., 1967), 315 pp.

GODELIER, Maurice: *Instituciones económicas*, traducción de Alberto Cardín (Barcelona: Editorial Anagrama, 1981), 121 pp.

GOMEZ, Jaime y LOREN, Rita: *Catálogo de la Exposición de Bibliografía Apícola: celebrada con motivo del XVIII Congreso Internacional de Apicultura celebrado en Madrid* (Madrid: Biblioteca Nacional, 1961), 37 pp.

GOMEZ GOMEZ, Mario: *Memorias de un cangués* (Cangas del Narcea: Asociación Cultural "Pintor Luis Alvarez", 1985), 62 pp.

GONZALEZ LLANA, José: *Manual de agricultura práctica para la provincia de Oviedo, dedicado á los cultivadores asturianos* (Madrid: 1889), 436 pp.

GONZALEZ DE POSADA, Carlos: *Diccionario de algunas voces del dialecto asturiano (1788) y otros papeles*, edición de X. Ll. García Arias (Uviéu: Biblioteca de Filoloxía Asturiana, 1989), 66 pp.

GONZALEZ SOLIS Y CABAL, Protasio: *Memorias asturianas* (Madrid: 1890), 815 pp.

GONZALEZ VILLAR, Juan: *Tratado de la sagrada luminaria en forma de disertación, en el que se demuestra la antigüedad y piedad de las velas y lámparas encendidas a honra de Dios, y en obsequio de las santas imágenes y reliquias* (Madrid: Imprenta de Sancha, 1798), 27 + 331 pp.

GONZALEZ VILLAR, Juan: *Suplemento o adiciones al tratado de la sagrada luminaria* (Madrid, 1803), 12 + 144 pp.

GREGORI, JOAN J.: "Explotació econòmica tradicional del bosc i la muntanya", en *Temes d'Etnografia Valenciana*, vol. III (1985), pp. 11-67.

IBAÑEZ DE ALDECOA, Esperanza: *Cerámica tradicional de Faro* (Oviedo: Consejería de Industria y Comercio del Principado de Asturias, 1987), 204 pp.

IOIRICH, N.: *Las abejas, farmacéuticas aladas*, traducción de Tatiana Rusakova (Moscú: Editorial Mir, 1985), 168 pp.

IZQUIERDO, J. I., DOMINGUEZ, A., ALBORNOZ, J. y SANTIAGO, E.: "Discriminación entre poblaciones de abejas (Apis mellífica) de Asturias y la submeseta norte", en *Bol. Cien. Nat. IDEA*, 35 (1985), pp. 85-101.

JACOBS, B. y PLETTENBURG, H. W. M.: *De oude imkerij* (Arnhem: Rijksmuseum voor Volkskunde 'Het Nederlands Openluchtmuseum', 1979), 66 pp.

JOVELLANOS, Gaspar Melchor de: *Obras completas, IV: Correspondencia, 3°*, edición de J. M. Caso González (Oviedo: Instituto Feijoo de Estudios del siglo XVIII-Ayuntamiento de Gijón, 1988), 594 pp.

JUNCEDA AVELLO, E.: *Medicina popular en Asturias* (Oviedo: IDEA, 1987), 340 pp.

KRUKER, Robert y ARNOLD, Niederer: "Aspects de la cueillette dans les Alpes suisses", en *Etudes Rurales*, 87-88 (1982), pp. 139-152.

LAGUNA, Andrés de: *Pedacio Dioscórides Anazarbeo, acerca de la materia medicinal y de los venenos mortiferos, traduzido de lengua griega en la vulgar castellana, etc., por el Doctor ...* (Salamanca, 1566), XXVIII + 616 pp. La primera edición es Ambéres, 1555.

LAYENS, Georges de y BONNIER, Gaston: *Curso completo de apicultura*, traducción de E. de Mercader-Belloch (Barcelona: Editorial Atlante, 6ª ed., s.a. [1922]), 414 pp.

LEITE DE VASCONCELLOS, José: *Tradiçoes populares de Portugal*, edición de M. Veigas Guerreiro (Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 2ª ed., 1986), 338 pp.

LEVI-STRAUSS, Claude: *Mitológicas, II: De la miel a las cenizas*, traducción Juan Almela (México: Fondo de Cultura Económica, 1972), 438 pp.

LEVI-STRAUSS, Claude: *El pensamiento salvaje*, traducción de F. González Arámburo (México: Fondo de Cultura Económica, 1984), 413 pp.

LIMON DELGADO, Antonio: "Avance de la edición crítica sobre la información que en el campo de las costumbres de nacimiento, matrimonio y muerte, en España, promovió la Sección de Ciencias Morales y Políticas del Ateneo de Madrid en 1901-1902", en *Publicaciones del Instituto de Etnografía y Folklore "Hoyos Sainz"*, VIII (1976), pp. 303-403.

LIMON DELGADO, Antonio: *La artesanía rural: Reflexiones sobre el cambio cultural* (Madrid: Editora Nacional, 1982), 158 pp.

LISON TOLOSANA, Carmelo: "Etnomedicina o notas sobre enfermedad y cultura", en *Perfiles simbólico-morales de la cultura gallega* (Madrid: Akal Editor, 2ª ed. ampliada, 1981), pp. 187-203.

LOBERA Y ABIO, Antonio: *El porqué de todas las ceremonias de la Iglesia y sus misterios* (Madrid: 1853). La primera edición es de 1758.

LOMBARTE ARRUFAT, D. y QUINTANA I FONT, A.: "L'apicultura tradicional a Penaroja", *Alazet,* 1 (1989), pp. 73-97. Instituto de Estudios Altoaragoneses, Huesca.

LOPEZ ALVAREZ, Xuaco: "La cera, la miel y la cría tradicional de las abejas", *Enciclopedia Temática de Asturias*, tomo 8 (Gijón: Silverio Cañada Editor, 1981), pp. 299-312.

LOPEZ BLANCO, José Ramón: "Colección de adivinanzas: cosadielles", *BIDEA*, 120 (1986), pp. 1.221-1.245.

LOPEZ LOPEZ, Roberto: *Comportamientos religiosos en Asturias durante el Antiguo Régimen* (Gijón: Silverio Cañada Editor, 1989), 284 pp.

LORENZO FERNANDEZ, Xaquín: "Etnografía: Cultura material", en *Historia de Galiza*, dirigida por Ramón Otero Pedrayo, volumen 2 (Madrid: Akal Editor, 1979), 739 pp.

LUIS VILLOTA, Pilar de: *Contribución al estudio del sedimento polínico de mieles del Principado de Asturias.* Memoria de licenciatura leída en la Facultad de Biología de la Universidad Complutense de Madrid, 1989.

LLANO CABADO, Pedro de: *Arquitectura popular en Galicia*, vol. 2 (Santiago de Compostela: COAG, 1983), 445 pp.

MACFARLANE BURNET, F. y WHITE, D. O.: *Historia natural de la enfermedad infecciosa,* traducción de F. Rodríguez (Madrid: Alianza Editorial, 1982).

MADOZ, Pascual: *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de ultramar*, 16 volúmenes (Madrid: 1845-1850).

MADOZ, Pascual: *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de Asturias (1845-1850)*, estudio preliminar de F. Quirós Linares (Valladolid: Ambito Ediciones, 1985), IX + 445 pp. Incluye en un tomo todas las entradas correspondientes a la provincia de Asturias publicadas en la obra anterior.

MARCHENAY, Philippe: *L'homme et l'abeille* (Nancy: Berger-Levrault, 1979), pp. 208.

MARIÑO FERRO, Xosé Ramón: *La medicina popular interpretada*, vol. I (Vigo: Edicións Xerais de Galicia, 1985), 308 pp.

MARTIN TORDESILLAS, Aurea María: *Las abejas y la miel en la antigüedad clásica* (Madrid: 1968), 46 pp.

MARTINEZ, Elviro: *Los documentos asturianos del Archivo Historico Nacional* (Gijón: Monumenta Historica Asturiensia, 1979), 161 pp.

Memoria sobre los productos de la agricultura española reunidos en la Exposición General de 1857, presentada al Excelentísimo Señor Ministro de Fomento por la Junta Directiva de aquel concurso (Madrid: 1859-1861), pp. 1.128 + CXLVIII.

MENÉNDEZ GARCIA, Manuel: *El Cuarto de los Valles (Un habla del occidente asturiano)*, tomo II (Oviedo: IDEA, 1965), 421 pp.

MÉNDEZ-VALLEDOR GUZMAN, José Mª: "Grandas de Salime", en *Asturias*, obra dirigida por O. Bellmunt y F. Canella, tomo III (Gijón: Fototip. y Tip. de O. Bellmunt, 1900), pp. 89-95.

MORALES MATOS, Guillermo: "El paisaje vegetal asturiano", en *Geografía de Asturias*, dirigida por F. Quirós Linares (Salinas: Ayalga Ed., 1983), tomo 4, pp. 6-71.

MUNTHE, Ake W:son: *Anotaciones sobre el habla popular de una zona del occidente de Asturias*, edición de A. Mª Cano González, traducción de Mª Berta Pallares (Uviéu: Biblioteca de Filoloxía Asturiana, 1987), 145 pp.

NAVARRO ALCALA-ZAMORA, Pío: *Tratadillo de agricultura popular* (Barcelona: Ed. Ariel, 1981), 219 pp.

NEIRA MARTINEZ, Jesús: *El habla de Lena* (Oviedo: IDEA, 1955), 294 pp.

OCAMPO SUAREZ-VALDES, Joaquín: "Actividades humanas y medios de producción en la Asturias de finales del Antiguo Régimen", en *BIDEA*, nº 119 (1986), pp. 971-984.

PAGELS, Elaine: *Adán, Eva y la serpiente*, traducción de Teresa Camprodrón (Barcelona: Editorial Crítica, 1990), pp. 225.

PALLARUELO CAMPO, Severino: *Viaje por los Pirineos misteriosos de Aragón* (Zaragoza: 1984), 155 pp.

PASTOR Y LOPEZ, Pascual: *Memoria geognóstica-agrícola sobre la provincia de Asturias, premiada por la Real Academia de Ciencias en concurso público con arreglo al programa presentado por la misma para el año de 1853* (Madrid: 1853), 132 pp.

PEDROCCHI RENAULT, César: "Algunos aspectos de la apicultura altoaragonesa en el pasado", en *Pirineos*, 119 (1983), pp. 101-107.

PELTO, Gretel H. y PERTTII J.: "Dieta y deslocalización: cambios dietéticos desde 1750", en *El hambre en la historia: El impacto de los cambios en la producción de alimentos y los modelos de consumo sobre la sociedad*, compilado por R. I. Rotberg y T. K. Rabb, traducción de M. Pascual Morales (Madrid: Siglo XXI Editores, 1990), pp. 339-363.

PEREZ MINGUEZ Luis: *Manual del agricultor asturiano* (Oviedo, 1864), 196 pp.

PEREZ PUCHAL, Pedro: "La industria de la cera en Albaida", en *Cuadernos de Geografía,* 6 (1969), pp. 251-259. Universidad de Valencia.

PONZ, Antonio: *Viajes de España,* 2, tomos V-VIII (Madrid: Aguilar Ed., 1988).

PORTOLA PUYOS, Felipe: *Topografía médica del concejo de Ponga* (Madrid, 1915), 192 pp.

QUERO, Ana: "Algunos de los parásitos y enemigos de las colmenas de abejas (Apis mellífica), en Asturias", en *Bol. Cien. Nat. IDEA*, 31 (1983), pp. 109-119.

QUINTO, Agustín de: *Curso de agricultura práctica conforme a los últimos adelantamientos hechos en esta ciencia, y a las mejores prácticas agrarias de Europa,* 2 tomos (Madrid: por Collado, 1818).

QUINTO ROMERO, Maria Luisa de: "La cera en las ofrendas religiosas", en *I^as^ Jornadas de Antropología de Madrid*, 1985, 24 folios (en prensa).

Recuerdos de un viaje por España, tomo I (Madrid: Imprenta del Establecimiento de Mellado, 2ª ed., 1862), 536 pp. Obra atribuida por unos a Francisco de Paula Mellado y por otros a Nicolás Castor de Caunedo; la primera edición es de 1849.

REGATILLO, P. F.: *Casos de Derecho Canónico*, tomo III (Santander: Sal Terrae, 1935).

RICO-AVELLO, Carlos: "La brujería en Asturias", en *Miscelánea asturiana* (Salinas: Ayalga Ediciones, 1989), pp. 28-51.

RIJOL, Marc: "René Antoine Ferchault de Réaumur", en *Revue Française d'Apiculture*, nº 433 (1984), pp. 382-383.

RISCO, Vicente: "Etnografía: Cultura espiritual", en *Historia de Galiza*, dirigida por Ramón Otero Pedrayo, volumen 2 (Madrid: Akal Editor, 1979), pp. 255-777.

RITCHIE, Carson I.A.: *Comida y civilización*, traducción de José Carlos Gómez Borrero (Madrid: Alianza Editorial, 1986), 272 pp.

RODRIGUEZ CASTELLANO, Lorenzo: *Contribución al vocabulario del bable occidental* (Oviedo: IDEA, 1957), 537 pp.

RODRIGUEZ CASTELLANO, Lorenzo: *La variedad dialectal del Alto Aller* (Oviedo: IDEA, 1952), 349 pp.

RODRIGUEZ GUTIERREZ, Fermín: *La organización agraria de la montaña central asturiana* (Oviedo: Consejería de Cultura del Principado de Asturias, 1989), 636 pp.

RODRIGUEZ-SOLIS, José Mª: *El bable de Bello de Aller, Asturias* (Gijón: 1982).

ROEL, Faustino: *Etiología de la pellagra, ó sea de la pluralidad de las enfermedades que aflijen al linaje humano* (Oviedo: Imp. de Vicente Brid, 1880), 672 pp.

ROMA FABREGA, A.: *Apicultura* (Barcelona: Editorial Sintes, S.A., 3ª ed., 1975), 332 pp.

ROZIER, Juan: *Curso completo ó diccionario universal de agricultura teórica, práctica, económica, y de medicina rural y veterinaria. Escrito*

en francés por una Sociedad de Agrónomos, y ordenado por el abate ..., traducido al castellano por Juan Alvarez Guerra (Madrid: por D. Pedro Julián Pereyra, 1797-1802), 16 tomos.

RUIZ DE LA PEÑA SOLAR, Juan Ignacio: *Historia de Asturias: Baja Edad Media*, tomo 5 (Salinas: Ayalga Ediciones, 1977), 267 pp.

SAMPIL, José Antonio: *Nuevo Plan de Colmenas, ó Tratado Histórico-Natural, Físico Económico de las Abejas, en que se compendian las exactas observaciones de MM. Swammerdam, Reaumur, Maraldi, Riem, & y los otros curiosos ensayos que hicieron varios aficionados extrangeros por medio del ingenioso sistema de colmenas que aquí se presenta* (Madrid: Oficina de don Benito Cano, 1798), 264 pp. + 4 lam.

SERRA FABREGAS, Joaquín P.: *Refranero apícola: colección de más de mil refranes españoles ordenados por orden alfabético y por materias* (Barcelona: 1955), 158 pp.

SUAREZ, Constantino: *Escritores y artistas asturianos: Indice bio-bibliográfico*, tomo VII, edición de J. Mª Martínez Cachero (Oviedo: IDEA., 1959), 492 pp.

SUAREZ CANTON, Nicolás: "Breves apuntes sobre el vino de Cangas de Tineo", *Revista de Asturias*, 14 (1879), pp. 219-221, y 15 (1879), pp. 233-238.

TOLIVAR FAES, J.: *Joseph Townsend y su viaje por Asturias en 1786: con el texto del viajero inglés traducido y anotado* (Oviedo: IDEA, 1987), 120 pp.

URIA RIU, Juan: "Algunas supersticiones y leyendas relativas a los animales entre los vaqueiros de alzada, en Asturias", en *Los vaqueiros de alzada y otros estudios* (Oviedo: Biblioteca Popular Asturiana, 1976), pp. 15-22.

VALDES DEL TORO, Ramón: "Ecología y trabajo, fiestas y dieta en un concejo del occidente astur", en *Temas de Antropología Española*, edición de Carmelo Lisón Tolosana (Madrid: Akal Editor, 1976), pp. 263-345.

VALDES, Ramón: *Las artes de subsistencia: Una aproximación tecnológica y ecológica al estudio de la sociedad primitiva* (La Coruña: Editorial Adara, 1977), 174 pp.

VALDES, R., RUBIO, R. y PELIGERO, F.L.: *Antropología* (Madrid: U.N.E.D., 1976).

VALLI, Eric y SUMMERS, Diane: "Honey hunters of Nepal", en *National Geographic*, vol. 174, nº 5 (1988), pp. 661-671.

VAQUERO IGLESIAS, Julio A.: *Muerte e ideología en la Asturias del siglo XIX* (Madrid: Siglo XXI Editor, 1991), 418 pp.

VIGON, Braulio: *Vocabulario dialectológico del concejo de Colunga*, edición preparada por A. M. Vigón Sánchez (Madrid: Revista de Filología Española-CSIC, 1955), 673 pp.

VIOLANT I SIMORRA, Ramón: "El cultiu tradicional de les abelles, al Pallars Sobirà", en *Obra oberta*, vol. 1 (Barcelona: Editorial Alta Fulla, 1979), pp. 53-85.

VIRGILIO MARON, Publio: *Bucólicas y Geórgicas*, edición y traducción de Bartolomé Segura Ramos (Madrid: Alianza Editorial, 1981), 155 pp.

ZUBIAUR CARREÑO, Francisco Javier y José Angel: *Estudio etnográfico de San Martín de Unx (Navarra)* (Pamplona: Institución Principe de Viana, 1980), 364 pp.

ÍNDICE GENERAL

Agradecimientos 7

Introducción 9

I. EL APROVECHAMIENTO DE LAS ABEJAS

La apicultura y la depredación controlada 17
La depredación de colmenas silvestres 34

II. EL ABEYEIRO

El *abeyeiro* en la sociedad tradicional 39
El *abeyeiro* y sus ideas sobre las abejas 44

III. LA CRIA DE ABEJAS

Las colmenas 59
Los colmenares 65
La captura de enjambres 76
La extracción de la miel y la cera 82
  "Matar la colmena" 82
  "Cortar la colmena" 84
Otras operaciones de la apicultura tradicional 87

IV. LA MIEL

La preparación y conservación de la miel 91
El uso de la miel 96
  La miel como regalo 96
  La miel como alimento 97
  La miel como medicina 103
El comercio de la miel: los *mieleros* de La Alcarria 106

V. LA CERA

La cera, el culto católico y las creencias populares 111
El comercio de la cera: los *cereiros* ancareses 124
La preparación y limpieza de la cera 132
La fabricación de velas y exvotos 138
Otros usos de la cera 143
  El alumbrado de casas 143
  Aplicaciones médicas 144

VI. IDEAS "ILUSTRADAS" Y PRACTICAS RURALES: LA RECEPCION DE LAS NUEVAS IDEAS APICOLAS

Los conocimientos científicos sobre las abejas y su aplicación práctica 147
Las repercusiones de los conocimientos apícolas en Asturias 158
  Las repercusiones en los ambientes "ilustrados" 158
    Fray Toribio de Pumarada 160
    José Antonio Sampil 162
    La Sociedad Económica de Amigos del País de Asturias 165
    Carlos Flórez 168
  Las repercusiones entre los campesinos 171

Apéndice documental 179

Glosario 187

Relación de informantes 189

Siglas utilizadas 191

Bibliografía 193



REAL INSTITUTO
DE
ESTUDIOS ASTURIANOS

